GENESIS®

BARBACOA DE GAS

Guía del Propietario del Asador de Gas Propano Licuado

310

#54381

DEBE LEER ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE PONER A FUNCIONAR LA BARBACOA DE GAS.

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

1. **Cierre el suministro de gas al artefacto.**
2. **Apague todas las flamas cerrando la valvula general de paso.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.**

Una fuga de gas puede provocar un incendio o explosión que puede resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA

1. **No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.**
2. **Ningún cilindro de propano licuado que no esté conectado para su uso deberá almacenarse cerca de éste o cualquier otro artefacto doméstico.**

⚠ ADVERTENCIA: Antes de poner a funcionar la asador, siga cuidadosamente todos los procedimientos en este manual para verificar que no existan fugas. Haga esto aun y cuando la asador haya sido ensamblada por el distribuidor.

AVISO AL INSTALADOR:
Estas instrucciones deben permanecer con el propietario, quien las deberá guardar para un futuro uso.

ESTE ARTEFACTO A GAS ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE.

⚠ ADVERTENCIA: No encienda este artefacto sin primero leer las secciones de ENCENDIDO DEL QUEMADOR de este manual.

CERTIFIED ® MEMBER NPGA National PROPANE GAS Association DESIGN CERTIFIED ®

54381 LP
ESNA - SPANISH NORTH AMERICA

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

El hacer caso omiso de los avisos de peligros, advertencias y precauciones contenidos en este Manual del Propietario pudiera resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ **No almacene un tanque de propano licuado desconectado o de repuesto debajo o cerca de este asador.**
- ⚠ **El ensamblaje incorrecto puede ser peligroso. Por favor siga cuidadosamente las instrucciones de ensamblaje.**
- ⚠ **Tras haber estado guardada o sin uso por algún tiempo, antes de usar la barbacoa de gas Weber® verifique que no existan fugas de gas o obstrucciones en el quemador. Vea en este manual las instrucciones para los procedimientos correctos.**
- ⚠ **No opere la barbacoa de gas Weber® si existe una fuga de gas.**
- ⚠ **No utilice una llama abierta para comprobar la existencia de fugas de gas.**
- ⚠ **Nunca debe haber materiales combustibles a una distancia menor de 24 pulgadas (61 cm) de la parte superior, inferior, trasera o lateral de su asador de gas Weber®.**
- ⚠ **No coloque una funda para barbacoas ni cualquier otra artículo inflamable sobre o dentro del área de almacenaje ubicada debajo del asador.**
- ⚠ **Nunca permita que los niños usen la barbacoa de gas Weber®. Algunas partes accesibles de la barbacoa pudieran estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños mientras ésta se esté usando.**
- ⚠ **Usted debe proceder con razonable cuidado al usar su barbacoa de gas Weber®. Ésta estará caliente al cocinarse en ella o al limpiarla, y nunca deberá dejarse desatendida o moverse mientras esté funcionando.**
- ⚠ **Si llegasen a apagarse los quemadores, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa, usando las instrucciones de encendido en este manual.**
- ⚠ **No use carbón o piedra pómez en su barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **No se incline sobre la barbacoa abierta o coloque las manos o dedos en el borde delantero de la caja de cocción.**
- ⚠ **Si la grasa llegase a agarrar fuego, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya apagado el fuego.**
- ⚠ **Al limpiar las válvulas o los quemadores, no ensanche los orificios de las válvulas o las aberturas de los quemadores.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® deberá limpiarse a fondo regularmente.**
- ⚠ **El propano licuado no es gas natural. El uso de gas natural en una unidad de propano licuado o viceversa, propano licuado en una de gas natural, es peligroso y anulará su garantía.**
- ⚠ **No intente desconectar ninguna conexión de gas mientras la barbacoa esté funcionando.**
- ⚠ **Mientras opere la barbacoa, utilice guantes resistentes al calor.**
- ⚠ **Mantenga alejados de todas las superficie calientes a todo cordón eléctrico y a la manguera de suministro de combustible.**
- ⚠ **Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de la California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos.**
- ⚠ **No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén colocadas en su sitio. La unidad debe ensamblarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje.**
- ⚠ **No construya este modelo de barbacoa en ninguna construcción en la que la barbacoa esté incorporada de manera fija o deslizable. El no acatar esta Advertencia pudiera resultar en un fuego o una explosión que pudiera causar daños a la propiedad y heridas corporales graves o la muerte.**
- ⚠ **Propuesta 65 Advertencia: El manipular los materiales de latón en este producto lo exponen al plomo, una sustancia quimica conocida por el estado de California como causante de cáncer, de defectos de nacimiento o de otros daños reproductivos.**
  (Lávese las manos después de manipular este producto.) ◆

ÚNICAMENTE UNIDADES DE GAS PROPANO LICUADO

- ⚠ **Use el regulador que se suministra con la barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **No trate de desconectar el regulador de gas o ninguna conexión de gas mientras esté funcionando la barbacoa.**
- ⚠ **Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado pudiera ser peligroso y deberá ser revisado por su suplidor de propano licuado. No utilice ningún cilindro de propano licuado con una válvula dañada.**
- ⚠ **Aunque el cilindro de propano licuado pudiera aparentar estar vacío, algo de gas pudiera aún estar presente, por lo que el cilindro deberá transportarse y almacenarse tomando esta posibilidad en consideración.**
- ⚠ **Si usted ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del cilindro de propano licuado:**
  1. **Apártese del cilindro de propano licuado.**
  2. **No trate de corregir el problema usted mismo.**
  3. **Llame al cuerpo de bomberos local.** ◆

TABLA DE CONTENIDO

DIAGRAMA DE DESPIECE 310 4

LISTA DEL DIAGRAMA DE DESPIECE 310. 5

ADVERTENCIAS. 24

TABLA DE CONTENIDO 25

GARANTÍA 26

INSTRUCCIONES GENERALES 27

PARA COMPRAS HECHOS EN MÉXICO 27

INSTALACIÓN CANADIENSE 27

OPERACIÓN DE LA BARBACOA 27

ALMACENAJE Y/O SIN USO. 27

INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS 28

SUGERENCIAS PARA EL MANEJO SEGURO DE LOS CILINDROS DE GAS PROPANO LICUADO 28

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO. 29

PREPARATIVOS PARA LA BÚSQUEDA DE FUGAS 29

DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS 31

CÓMO RECARGAR EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO 32

ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA. 33

NIVEL DE COMBUSTIBLE 33

BANDEJA CORREDIZA RECOLECTORA DE GRASA Y BANDEJA DESECHABLE DE GOTEO 33

INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO 33

INSPECCIÓN DE LA MANGUERA 33

ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR PRINCIPAL 34

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL 34

PARA APAGAR. 34

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL 35

PARA APAGAR. 35

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ASAR 36

PRECALENTADO 36

COCCIÓN CUBIERTA 36

PRINGUES Y GRASA 36

EL SISTEMA FLAVORIZER® 36

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 37

MANTENIMIENTO 38

LIMPIEZA. 38

MALLAS WEBER® CONTRA ARAÑAS E INSECTOS 38

LIMPIEZA O REEMPLAZO DE LOS TUBOS QUEMADORES 39

OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO. 41

MANTENIMIENTO ANUAL. 42

GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC (Weber) mediante la presente le garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa de gas Weber® que la misma estará libre de defectos en cuanto a materiales y fabricación a partir de la fecha de compra según lo siguiente:

Piezas coladas de aluminio:	25 años (2 años para la pintura excluyendo la decoloración)
Cubierta de acero inoxidable:	25 años
Cubierta porcelanizada:	25 años
Tubos de acero inoxidable de los quemadores:	10 años
Parrilas de cocción de acero inoxidable:	5 años sin pertoración por fuego u oxidación
Barras Flavorizer® de acero inoxidable:	5 años sin pertoración por fuego u oxidación
Parrillas de cocción de hierro colado porcelanizado:	5 años sin pertoración por fuego u oxidación
Parrillas de cocción porcenlanizadas:	3 años sin pertoración por fuego u oxidación
Barras Flavorizer® porcelanizadas:	2 años sin pertoración por fuego u oxidación
Qumeador infrarrojo del asador giratorio:	2 años
Todas la demás partes:	2 años

cuando se ensambla y opera de acuerdo a las instrucciones impresas que la acompañan. Weber pudiese requerir prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBERÁ GUARDAR SU RECIBO O FACTURA DE VENTA.

Esta garantía limitada está limitada a la reparación o reemplazo de piezas que resultasen defectuosas bajo uso y servicio normal y las cuales al examinarse indiquen, a plena satisfacción de Weber, que efectivamente son piezas defectuosas. Antes de devolver cualquier parte, contacte al Representante de Atención al Cliente en su área, cuya información de contacto la encontrará en nuestro sitio web. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, ésta elegirá reparar o reemplazar tal pieza sin cargo alguno. Si usted tiene que retornarnos las partes defectuosas, los gastos de transporte deben ser prepagados. Weber retornará las partes al comprador con transporte o franqueo prepagado.

Esta Garantía Limitada no cubre ninguna falla o problema de operación a causa de accidentes, abuso, mal uso, alteración, uso en aplicaciones indebidas, vandalismo, instalación inapropiada o mantenimiento o servicio inapropiados, o por no llevar a cabo el mantenimiento normal y rutinario, entre los que se incluyen, pero sin limitación, los daños causados por insectos dentro de los tubos quemadores, según se detalla en este manual del propietario.

Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tiempo inclemente tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados ni tampoco la decoloración por exposición a sustancias químicas bien sea por contacto directo o por que las mismas contenidas en la atmósfera.

No existen otras garantías expresas excepto aquellas indicadas en este documento y cualquier garantía implícita de comerciabilidad y adecuación a un fin particular está limitada en duración al período de cobertura de esta Garantía Limitada expresa por escrito. Algunas regiones no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que esta limitación podría no aplicar para usted.

Weber no se hace responsable de cualesquier daños especiales, indirectos o emergentes. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que esta limitación o exclusión pudieran no aplicarle a usted.

Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos, y ninguna tal representación será vinculante para Weber.

Esta Garantía aplica solo a aquellos productos vendidos al por menor.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Customer Service Center
90 West Hillcrest Boulevard, Suite 308
Schaumburg, IL 60195
EE.UU.
Para piezas de repuesto, llame al:
1-800-446-1071

Para compras hechas en México:
WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Marcella No. 338,
Colonia Americana
Guadalajara, Jalisco
44160 México,
C.P. México
Para partes de repuesto llame a:
(52) (33) 3615-0736

Visite www.weber.com®, seleccione su país de origen y registre su barbacoa hoy mismo. ◆

INSTRUCCIONES GENERALES

La barbacoa de gas Weber® es un aparato transportable para cocinar al aire libre. Con la barbacoa de gas Weber® usted puede asar a la parilla, a la barbacoa, al horno y hornear con unos resultados que son difíciles de duplicar con los aparatos de cocina de casa. La tapa cerrada y las barras Flavorizer® le dan a los alimentos ese sabor a "aire libre".

La barbacoa de gas Weber® es portátil por lo que usted puede reubicarla fácilmente de sitio en su jardín o patio. La portabilidad significa que, si usted se muda, se puede llevar su barbacoa de gas Weber® consigo.

El suministro de gas propano licuado es fácil de usar y le da más control al cocinar que el carbón.

- Estas instrucciones le indicarán los requisitos mínimos para ensamblar la barbacoa de gas Weber®. Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. Un ensamblaje incorrecto puede ser peligroso.
- No debe ser usada por niños.
- Si hubiese códigos locales que aplicasen para las barbacoas de gas portátil, usted deberá acatarlas. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de estos, bien sea con el "Código nacional de gas combustible", ANSI Z223.1/NFPA 54, el "Código de instalaciones de gas natural y propano", CSA B149.1, o el "Código de manipulación y almacenaje de propano", B149.2, o la "Norma para vehículos recreativos", ANSI A 119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 RV Series, "Código para vehículos recreativos", según corresponda.
- Debe usarse el regulador de presión suministrado con la barbacoa de gas Weber® Este regulador está ajustado para una presión de 11 pulgadas de columna de agua.
- Esta barbacoa de gas Weber® está diseñada para ser usada solamente con gas propano licuado (LP). No la use con gas natural (suministrado a través de tuberías en las ciudades). Las válvulas, los orificios, la manguera y regulador son solamente aptos para gas propano licuado.
- No la use con carbón.
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y de la bandeja corrediza para la grasa no tengan desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- Las áreas alrededor del cilindro de gas de propano licuado deben estar libres y sin acumulación de desperdicios.
- Los reguladores de presión y ensambles de manguera de reemplazo deben ser los especificados por Weber-Stephen Products LLC. ◆

PARA COMPRAS HECHAS EN MÉXICO

- Si hubiese códigos locales que se aplicasen a los asadores de gas portátiles, usted deberá cumplir con la más reciente edición de NOM. ◆

INSTALACIÓN CANADIENSE

Esta instrucciones, aunque de manera general son aceptables, no necesariamente cumplen con los códigos de instalación canadienses, en particular en lo que respecta a a tuberías bajo y sobre tierra. En Canadá, la instalación de este artefacto debe cumplir con los códigos locales y/o la Norma CAN/CSA-B149.2 ("Código de manipulación y almacenaje de propano"). ◆

OPERACIÓN DE LA BARBACOA

⚠ ADVERTENCIA: Sólo use esta barbacoa al aire libre en un área bien ventilada. No la use en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga las aberturas de ventilación de la caja del cilindro libres de obstrucciones y limpias.

⚠ ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no deberá usarse debajo de un techo combustible.

⚠ ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no ha sido diseñada para instalarse en o sobre vehículos y/o botes recreativos.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice la barbacoa a menos de 24 pulgadas (61 cm) de distancia de materiales combustibles.

⚠ ADVERTENCIA: La caja de cocción entera se calienta al usarse. No la deje desatendida.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga a cualquier cordón eléctrico y a la manguera de suministro de gas alejados de toda superficie caliente.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga el área de cocinar libre de vapores y líquidos inflamables tales como gasolina, alcohol, etc. y de materiales combustibles.

⚠ ADVERTENCIA: Nunca almacene cilindros de propano licuado extra (de repuesto) debajo o cerca de la barbacoa de gas Weber®.

⚠ ADVERTENCIA: El cilindro de propano licuado usado con la barbacoa debe contar con un "Dispositivo de prevención de sobrellenado" (OPD, por sus siglas en inglés) y una conexión QCC1 o tipo 1 (CGA810). La conexión del cilindro debe ser compatible con la de la barbacoa. ◆

ALMACENAJE Y/O SIN USO

- La válvula de gas en el cilindro de propano licuado debe mantenerse cerrada mientras la barbacoa de gas Weber® esté sin usarse.
- Cuando la barbacoa de gas Weber® esté almacenada bajo techo, el suministro de gas debe DESCONECTARSE y el tanque de propano licuado debe guardarse al aire libre en un espacio bien ventilado.
- El cilindro de propano licuado debe guardarse al aire libre en un área bien ventilada fuera del alcance de los niños. El cilindro desconectado de propano licuado no debe almacenarse dentro de ninguna edificación, garaje o área cerrada.
- Cuando el cilindro de propano licuado no esté desconectado de la barbacoa de gas Weber®, el artefacto junto con el tanque de propano licuado deberán mantenerse al aire libre en un espacio bien ventilado.
- La barbacoa de gas Weber® debe revisarse antes de usarse para verificar de que no tenga fugas de gas ni obstrucciones en los tubos de los quemadores. (Consulte la sección "MANTENIMIENTO/MANTENIMIENTO ANUAL").
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y la bandeja inferior no tengan desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- También deberá revisarse que la malla contra arañas e insectos no esté obstruida. (Consulte la sección "MANTENIMIENTO/MANTENIMIENTO ANUAL"). ◆

SUGERENCIAS PARA EL MANEJO SEGURO DE LOS CILINDROS DE GAS PROPANO LICUADO

- El gas propano licuado es un producto petrolero al igual que lo son la gasolina y el gas natural. El propano es un gas a temperaturas y presiones normales. Bajo presión moderada, dentro de un cilindro, el gas propano es un líquido. En la medida en que se libera la presión, el líquido se evapora fácilmente y se convierte en gas.
- El gas propano tiene un olor similar al gas natural. Usted deberá estar al tanto de este olor.
- El gas propano es más pesado que el aire. El gas propano proveniente de una fuga puede acumularse en áreas bajas y prevenir su dispersión.
- Para llenar un cilindro de gas propano, llévelo a un expendedor de gas propano, o busque a otros suplidores bajo “gas propano” en el directorio telefónico.

⚠ ADVERTENCIA: Recomendamos llenar su cilindro de gas propano licuado con un distribuidor de gas propano autorizado que tenga un encargado debidamente calificado y que llene el tanque en base a peso. EL LLENADO INCORRECTO ES PELIGROSO.

- Antes de su llenado inicial, el aire debe ser retirado de todo cilindro nuevo de propano licuado. Los distribuidores de propano licuado están equipados para hacerlo.
- El cilindro de propano licuado debe instalarse, transportarse, y almacenarse en una posición parada. Los cilindros de propano licuado no deben dejarse caer o manipularse de manera brusca.
- Nunca almacene o transporte los cilindros de propano licuado en sitios donde la temperatura alcance los 125° F (52° C—demasiado caliente para sostenerlo con la mano). (Por ejemplo: no deje un cilindro de gas propano dentro de un carro en un día caluroso).

Nota: una recarga durará alrededor de 18–20 horas de tiempo de cocción bajo uso normal. La escala de combustible, una característica de algunas de nuestras barbacoas, indicará el suministro de propano de manera que usted puede recargar antes de agotarse el mismo. No necesita agotar el tanque antes de rellenarlo.

- Trate a los cilindros de propano licuado “vacíos” con el mismo cuidado que cuando están llenos. Aun cuando el tanque de gas propano no contenga líquido, todavía puede haber presión del gas en el cilindro. Siempre cierre la válvula del cilindro antes de desconectarlo.

⚠ PRECAUCIÓN: Siempre que el cilindro esté sin usarse, coloque la capucha antipolvo sobre el la salida de la válvula del mismo. Sólo instale sobre la salida de la válvula el tipo de capucha antipolvo con la que vino provista la misma. Otros tipos de capuchas o tapones pudieran causar fugas de propano.

- No use ningún cilindro de propano licuado dañado. Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado o con la válvula dañada es peligroso y deberá reemplazarse por uno nuevo inmediatamente.
- Cada vez que se reconecte un cilindro de propano licuado, se debe revisar que la unión por donde se conecta la manguera al cilindro no presente fugas. Por ejemplo, haga la prueba cada vez que se llena el cilindro de propano licuado.
- Asegúrese de que el regulador esté montado con el pequeño agujero respiradero viendo hacia abajo de manera que no se acumule agua en él. Este respiradero debe mantenerse libre de sucio, grasa, insectos, etc.
- Las conexiones de gas suministradas con la barbacoa de gas Weber® han sido diseñadas para cumplir en un 100% con los requisitos de las normas CSA y ANSI.

⚠ ADVERTENCIA: Lo tanques de propano licuado de reemplazo deben tener conexiones compatibles con la del regulador suministrado con esta barbacoa.

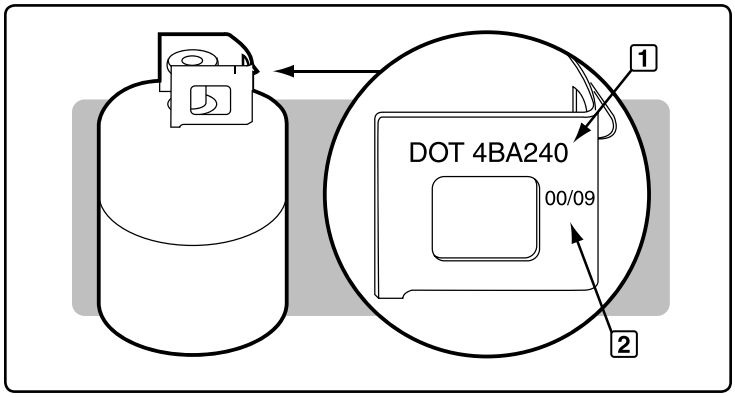
Requisitos de los Cilindros de Propano Licuado

- Asegúrese de que los cilindros tengan una certificación del D.O.T. (Departamento de Transporte) **(1)**, y que la fecha en que fueron probados **(2)** no sea de más de cinco años atrás. Su proveedor de propano licuado puede hacerlo por usted.
- Todos los sistemas de tanques de suministro de propano licuado deben incluir un collar que proteja la válvula del cilindro.
- El cilindro de gas debe tener un tamaño aproximado de 20 lb. (18¼ pulgadas de alto y 12¼ pulgadas de diámetro).
- Los cilindros deben construirse y marcarse de acuerdo con las “Especificaciones para cilindros de gas propano licuado” del Departamento de Transporte (D.O.T.) de los EE.UU. o la Norma Nacional Canadiense “CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos” o “Transporte de bienes peligrosos”; y Comisión, según aplique.

Requisitos Canadienses sobre los Cilindros de Propano Licuado

Nota: Su proveedor de venta al por menor puede ayudarle a buscar un tanque de reemplazo para su barbacoa.

- El cilindro de propano licuado debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas propano licuado, T.C. ◆



INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

⚠ PELIGRO

NUNCA almacene un cilindro de gas propano licuado de reserva debajo o cerca de esta barbacoa. NUNCA llene el tanque más allá de un 80% lleno. El no acatar estrictamente estos avisos de PELIGRO pudiera resultar en un fuego letal o causar lesiones serias.

Su barbacoa de gas Weber® está equipada para usarse con un sistema de suministro desde cilindros diseñado para el retiro del vapor.

⚠ ADVERTENCIA: Solamente use esta barbacoa en un área bien ventilada al aire libre. No la use en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.

Las maneras correctas para llenar su cilindro son por peso o por volumen, según se describe en la norma NFPA-58. Por favor asegúrese de que su estación de llenado llene su cilindro de gas propano licuado midiendo el peso o el volumen. Pídale al personal de la estación de llenado que lean las instrucciones sobre cómo purgar y llenar el cilindro de gas propano licuado antes de tratar de llenarlo. ◆

PREPARATIVOS PARA LA BÚSQUEDA DE FUGAS

Verifique que Todas las Válvulas de los Quemadores Estén Cerradas

Las válvulas son despachadas de fábrica en la posición cerradas, pero usted debe verificarlo para asegurarse de que efectivamente estén cerradas. Verifíquelo presionándolas hacia abajo y girándolas hacia la derecha. Si no giran, están cerradas. Si sí girasen, continúe girándolas hacia la derecha hasta que paren; allí estarán cerradas.

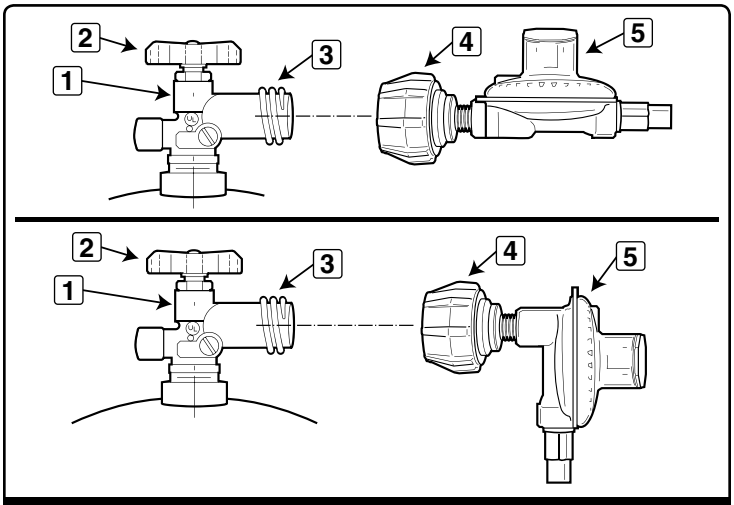
El Cilindro de Propano Licuado

Todos los reguladores de las barbacoas Weber® de gas propano licuado están equipados con una conexión de tanque certificada por los laboratorios UL de acuerdo a la más reciente edición de la norma ANSI Z21.58. Ello requerirá un tanque de propano licuado que esté igualmente equipado con una conexión Tipo 1 en la válvula del tanque Este acoplamiento Tipo 1 permite realizar un conexión rápida y totalmente segura entre la barbacoa de gas y el tanque de propano licuado. El mismo elimina la posibilidad de fugas debido a una conexión POL que no esté debidamente apretada. El gas no fluirá del tanque a menos que el acoplamiento Tipo 1 esté completamente embebido dentro del acoplamiento.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que la válvula del cilindro de propano licuado esté cerrada. Ciérrela girándola en la dirección de las manecillas del reloj.

⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si existen fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras comprueba si existen fugas. Chispas o llamas causarán un fuego o explosión, las cuales pueden causar serias lesiones corporales o la muerte, y daños a la propiedad.



ACOPLAMIENTO CONECTOR TIPO 1	
1	Válvula tipo 1
2	Volante de mano
3	Rosca externa
4	Tuerca termosensible
5	Regulador de propano

INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

A) Abra las puertas del gabinete base. Saque el regulador y la manguera fuera del gabinete **(1)**.
B) Ubique el clip de retención de la manguera **(2)** en la manguera del regulador**.** Fíjelo a la ranura en la parte de abajo de la escala del tanque **(3)**.

⚠ **ADVERTENCIA: La manguera debe fijarse a la escala del tanque con el clip de retención de la manguera. El no hacerlo podría causar daños a la manguera que podrían resultar en un fuego o explosión, que pueden causar lesiones corporales o la muerte y daños a la propiedad.**

Algunos tanques de propano licuado tienen collarines superiores con ensambles diferentes. (El collarín superior es el aro protector de metal alrededor de la válvula.) Una serie de tanques se ensamblan con la válvula hacia adelante **(4)**. Los demás tanques se ensamblan con la válvula viendo en dirección contraria a la escala de combustible **(5)**. Weber recomienda el uso de cilindros fabricados por Manchester y Worthington, con una capacidad para 47,6 lbs. de agua. Otros cilindros pudieran ser aceptables para utilizarse con la aplicación siempre que sean compatibles con los medios de retención del artefacto (vea las ilustraciones).

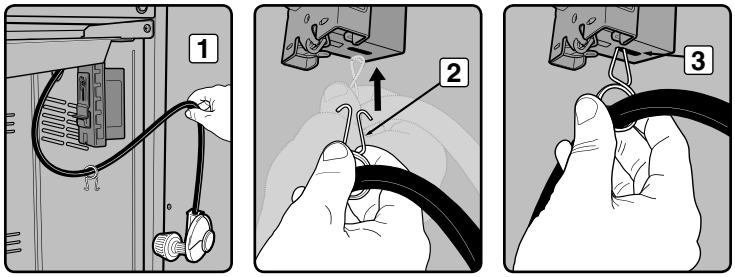
El cilindro de propano licuado se instala dentro del gabinete base, sobre la escala del tanque (lado derecho).
C) Afloje la tuerca de orejas del seguro del cilindro. Gire el seguro del cilindro hacia arriba **(6)**.
D) Gire el cilindro de propano licuado de manera que la abertura de la válvula esté viendo hacia la parte frontal o lateral de la barbacoa de gas Weber®.
E) Levante el tanque y colóquelo en posición sobre la báscula del tanque **(7)**.
F) Gire el seguro del cilindro hacia abajo. Apriete la tuerca de orejas.

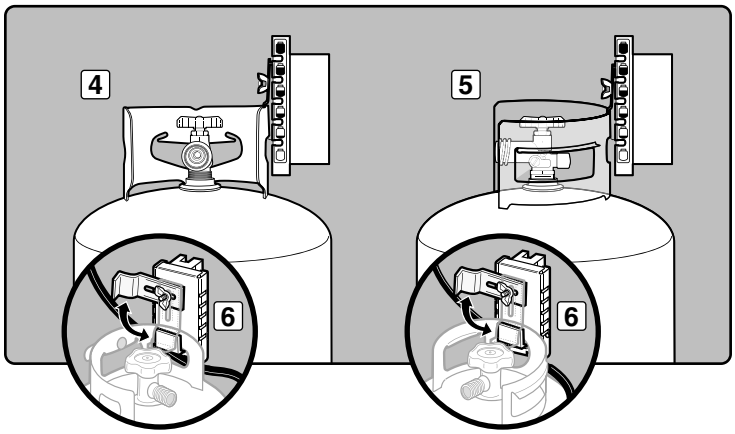
Conecte la Manguera al Cilindro

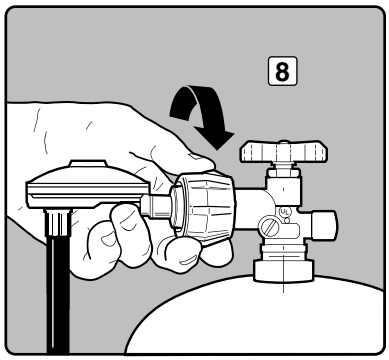
A) Retire la cubierta antipolvo de plástico de la válvula.
B) Enrosque el acoplamiento del regulador a la válvula del tanque, en el sentido de las agujas del reloj o hacia la derecha **(8)**. Apriete sólo a mano.

Nota: Esta conexión se aprieta hacia la derecha y no permitirá que el gas fluya a menos que la conexión esté apretada. La conexión sólo requiere apretarse a mano.

⚠ **ADVERTENCIA: No use una llave para apretar la conexión. Si usase una llave, podría dañar el acoplamiento del regulador y causar una fuga.**



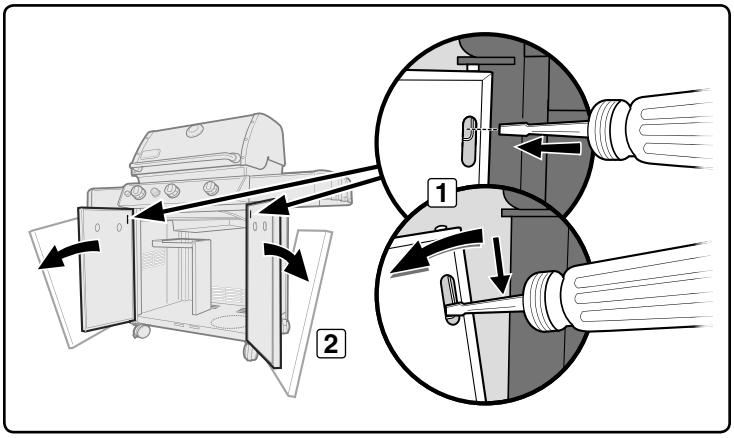




Retire las Perillas de Control y el Panel de Control para las Pruebas de Detección de Fugas

Necesitará: destornilladores Phillips y de punta plana.

A) Ubique el pasador de desenganche en el ensamble de la puerta. Con un destornillador, presione el pasador de desenganche de la puerta **(1)** hasta lograr que la puerta se desprenda del ensamble del bastidor. Hale la parte superior de la puerta fuera del ensamble del bastidor **(2)** y levante la puerta fuera del pasador de bisagra ajustable inferior.
B) Retire las perillas de control, el botón de encendido, la tuerca de retención y la batería **(3)**.
C) Saque los tornillos del deflector de viento con un destornillador Phillips **(4)**.
D) Incline el extremo del deflector de viento hacia abajo y deslícelo en dirección contraria a usted para sacarlo **(5)**.
E) Permita que el modulo de encendido cuelgue de los cables. No lo desconecte **(6)**.
F) Saque los tornillos de la parte inferior del panel de control con un destornillador Phillips **(7)**.
G) Levante ligeramente el panel de control, incline el borde delantero hacia arriba y levántelo con cuidado **(8)**.
H) Al terminar las pruebas de detección de fugas, vuelva a colocar el panel de control y el deflector de viento en su lugar. ◆



DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS

⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si existen fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras comprueba si existen fugas. Chispas o llamas causarán un fuego o explosión, las cuales pueden causar graves lesiones corporales o la muerte, y daños materiales.

Nota: Todas las conexiones hechas en la fábrica han sido revisadas a fondo para asegurar que no existan fugas. Los quemadores han sido probados con las llamas encendidas. Como medida de precaución, sin embargo, usted deberá de volver a revisar todas las conexiones en busca de fugas antes de utilizar su barbacoa de gas Weber®. Durante el manejo y despacho puede haberse aflojado o dañado alguna conexión de gas.

⚠ ADVERTENCIA: Las conexiones de gas de su barbacoa de gas han sido probadas en la fábrica. Le recomendamos que inspeccione todas las conexiones de gas antes de operar la barbacoa de gas.

⚠ ADVERTENCIA: Lleve a cabo estos chequeos de fugas aun y cuando su barbacoa haya sido ensamblada por el distribuidor o en la tienda donde la compró.

Si la barbacoa cuenta con un quemador lateral, asegúrese de que éste esté apagado.

Abra el suministro de gas en la fuente del mismo.

⚠ ADVERTENCIA: No encienda los quemadores mientras esté verificando la existencia de fugas.

Usted necesitará: una solución de agua y jabón y un trapo o una brocha para aplicarla.

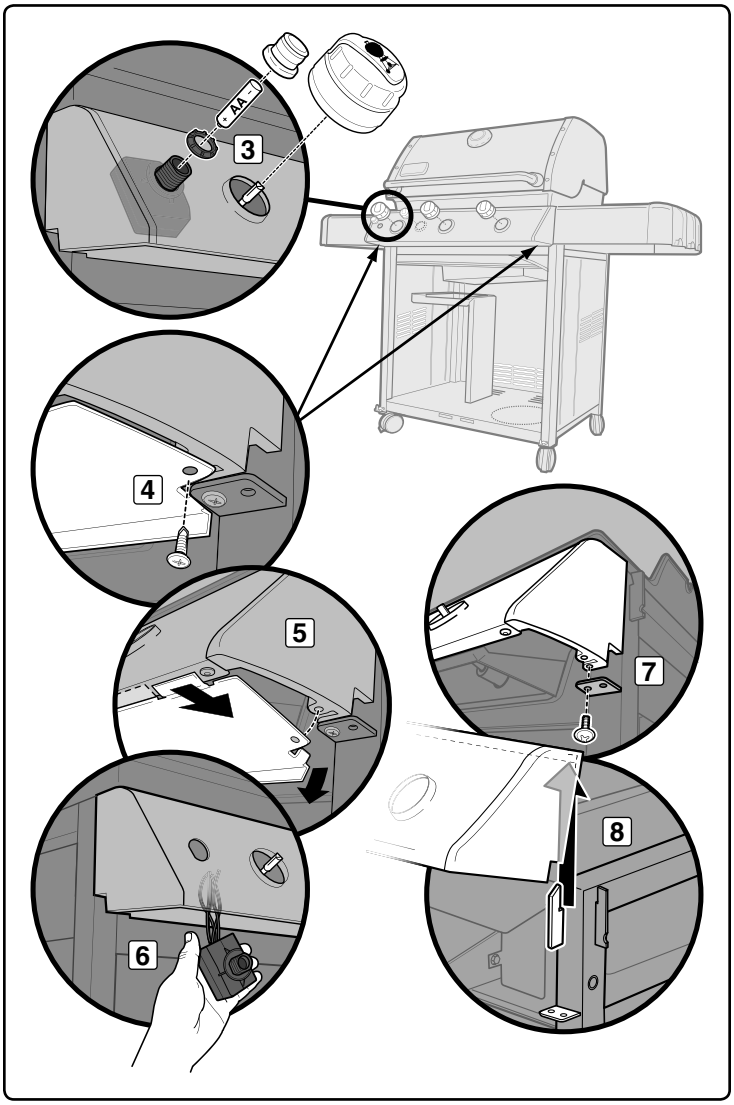
A) Mezcle agua y jabón.
B) Abra el suministro de gas **(1)**.
C) Compruebe la existencia de fugas mojando las conexiones con la solución de agua y jabón y viendo si se generan burbujas. Si se forman burbujas, o si una burbuja crece, es que hay una fuga.

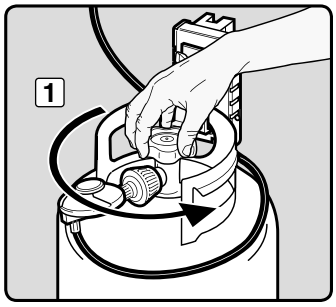
Si hay una fuga, cierre el gas y apriete la conexión. Abra el gas de nuevo y con la solución de jabón y agua vuelva a verificar que no existan fugas. Si la fuga no cesa no utilice la barbacoa. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

D) Cuando se haya completado la comprobación de las fugas de gas, cierre el suministro de gas en la fuente y lave las conexiones con agua.

Nota: Dado que algunas soluciones para la detección de fugas, incluyendo el agua y jabón, pueden ser ligeramente corrosivas, todas las conexiones deberán enjuagarse con agua después de realizar la comprobación de las fugas.

⚠ ADVERTENCIA: Cada vez que conecte o desconecte una conexión de gas, deberá verificar que no hayan fugas de gas.





INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

Verifique

A) La conexión de la manguera del regulador al tabique divisorio **(1)**.
B) La conexión de la línea de gas principal al tabique divisorio **(2)**.
C) La conexión de la línea de gas principal al múltiple **(3)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en una conexión (1, 2, o 3), vuelva a apretar la conexión con una llave y con la solución de agua y jabón vuelva a verificar que no hayan fugas de gas. Si una fuga persiste aún después de volver a apretar la conexión, CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

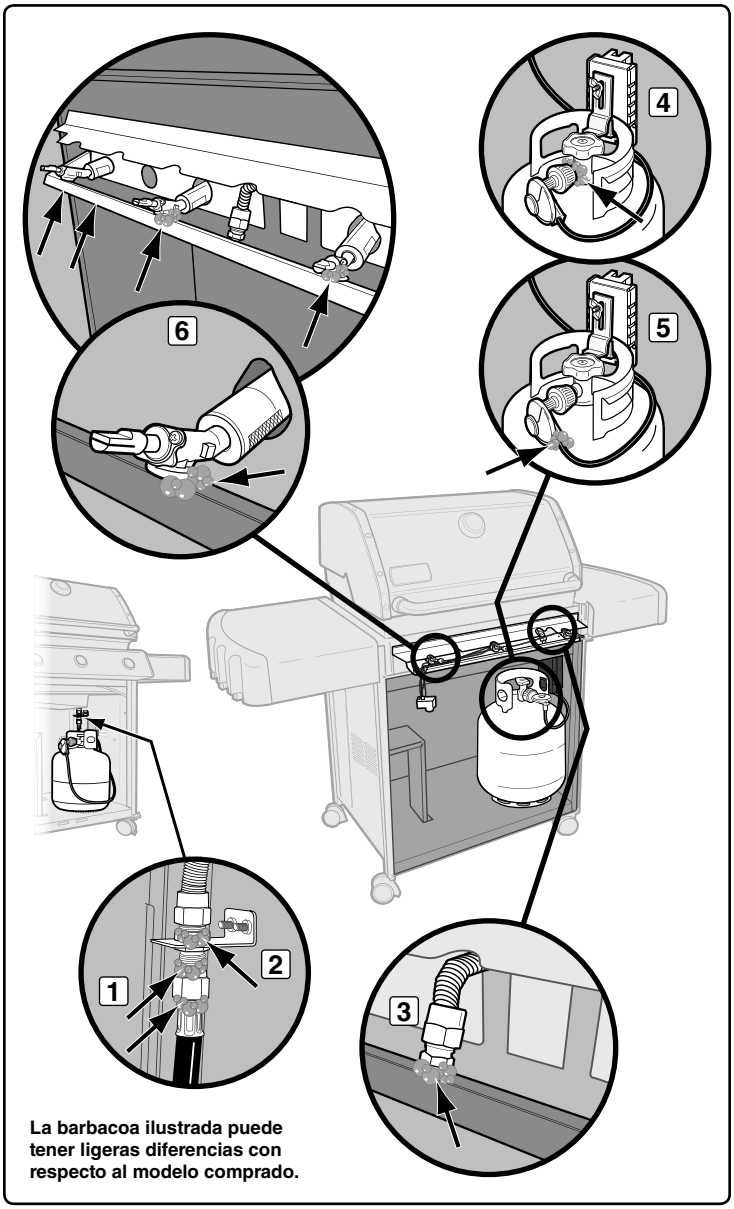
D) La conexión de la manguera del regulador al cilindro **(4)**.
E) La conexión de la manguera del regulador al regulador **(5)**.
F) Las conexiones de las válvulas al múltiple **(6)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en las conexiones (4, 5 o 6), CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

Cuando se hayan completado las revisiones para detectar fugas de gas, CIERRE el suministro de gas y enjuague las conexiones con agua.

Reinstale el Panel de Control

Necesitará: un destornillador Phillips
A) Posicione el borde superior del panel de control sobre las pestañas del bastidor. Empuje hacia abajo para que encaje su sitio.
B) Reinstale el módulo de encendido.
C) Deslice las dos pestañas más cortas del deflector de viento hacia el borde interno del panel de control mientras desliza la pestaña más larga sobre el borde externo. Como referencia, ubique las ilustraciones previas.
D) Alinee los tornillos con los orificios de los tornillos tanto en el soporte del panel de control como en el bastidor.
E) Apriete los tornillos.
F) Coloque las perillas de control correspondientes sobre los vástagos de las válvulas. ◆



La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.

CÓMO RECARGAR EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

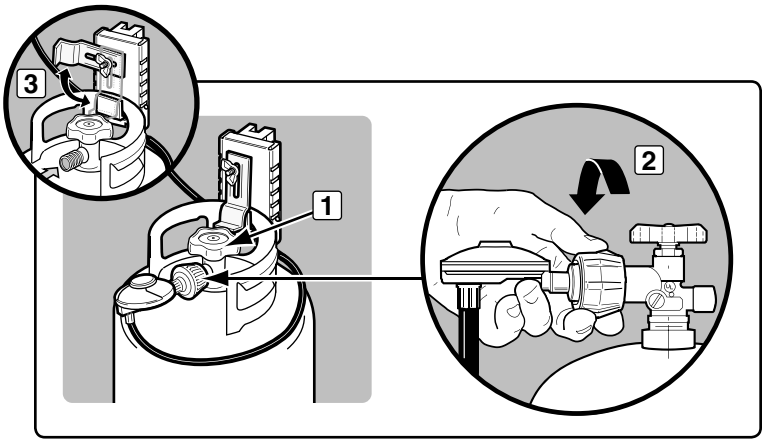
Le recomendamos que llene su cilindro de gas propano licuado antes de que éste se vacíe por completo.

Cómo retirar el cilindro de gas propano licuado.
A) Cierre la válvula del tanque (gire en el sentido de las agujas del reloj) **(1)**.
B) Desenrosque el cople del regulador girándolo, solamente a mano, en sentido contrario a las agujas del reloj **(2)**.
C) Afloje la tuerca de mariposa del seguro del cilindro y voltee el seguro hacia arriba para que no moleste **(3)**.
D) Levante el cilindro del soporte.

Para llenar un cilindro de gas propano, llévelo a un expendedor de gas propano, o busque a otros suplidores bajo “gas propano” en el directorio telefónico.

⚠ **ADVERTENCIA: Recomendamos llenar su cilindro de gas propano licuado con un distribuidor de gas propano autorizado que tenga un encargado debidamente calificado y que llene el tanque en base a peso. EL LLENADO INCORRECTO ES PELIGROSO.**

⚠ **PRECAUCIÓN: Siempre que el cilindro esté sin usarse, coloque la capucha antipolvo sobre el la salida de la válvula del mismo. Sólo instale sobre la salida de la válvula el tipo de capucha antipolvo con la que vino provista la misma. Otros tipos de capuchas o tapones pudieran causar fugas de propano.** ◆

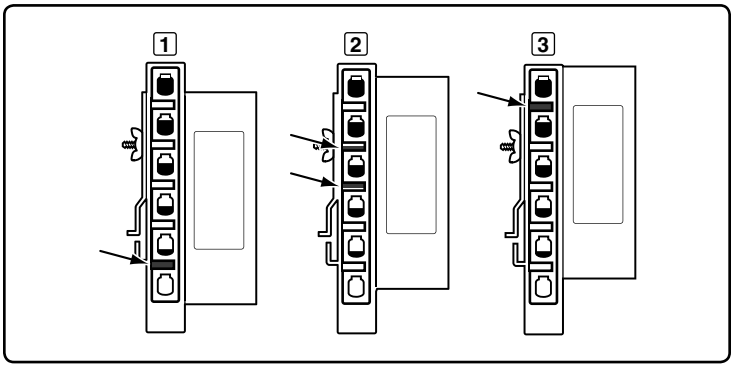


ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA

NIVEL DE COMBUSTIBLE

Verifique el nivel de combustible viendo la línea de color indicadora del nivel, ubicada al lado de la escala del tanque.

A) Vacío **(1)**
B) Medio **(2)**
C) Lleno **(3)** ◆



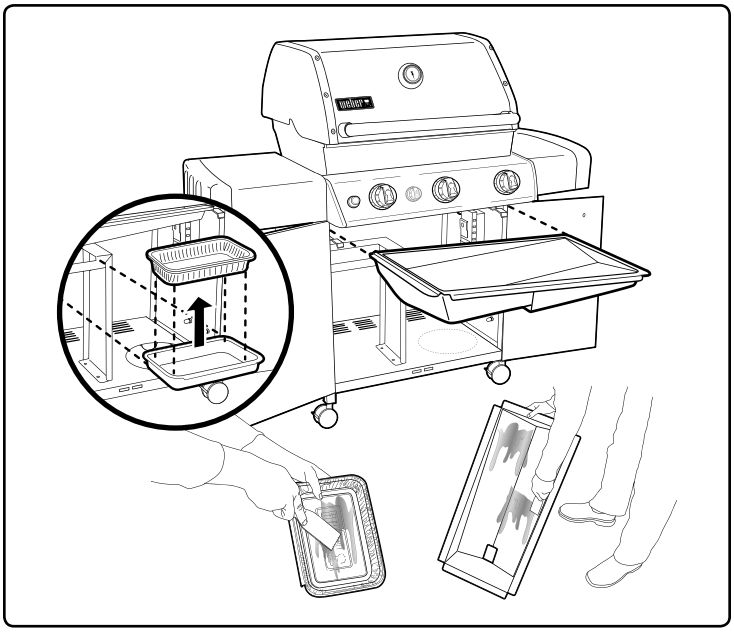
BANDEJA CORREDIZA RECOLECTORA DE GRASA Y BANDEJA DE GOTEO DESECHABLE

La barbacoa lleva incorporada un sistema de captación de grasa. Cada vez que vaya utilizar la barbacoa, revise la bandeja corrediza recolectora de grasa y la bandeja de goteo desechable para cerciorarse de que no se haya acumulado grasa en las mismas.

Retire el exceso de grasa con una espátula plástica; vea a la ilustración. Cuando sea necesario, lave la bandeja corrediza recolectora de grasa y la bandeja de goteo desechable con una solución de agua y jabón, y luego enjuáguelas con agua limpia. Reemplace la bandeja de goteo desechable en la medida que sea necesario.

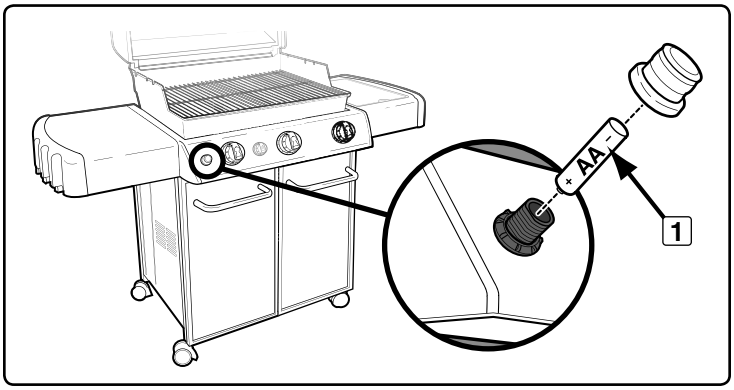
⚠ **ADVERTENCIA: Cada vez que vaya utilizar la barbacoa, revise la bandeja corrediza recolectora de grasa y la bandeja de goteo desechable para cerciorarse de que no se haya acumulado grasa en las mismas. Retire cualquier exceso de grasa para evitar un incendio de grasa. Un incendio de grasa puede causar lesiones corporales graves o daños materiales.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja corrediza recolectora de grasa con hoja de aluminio.** ◆



INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO

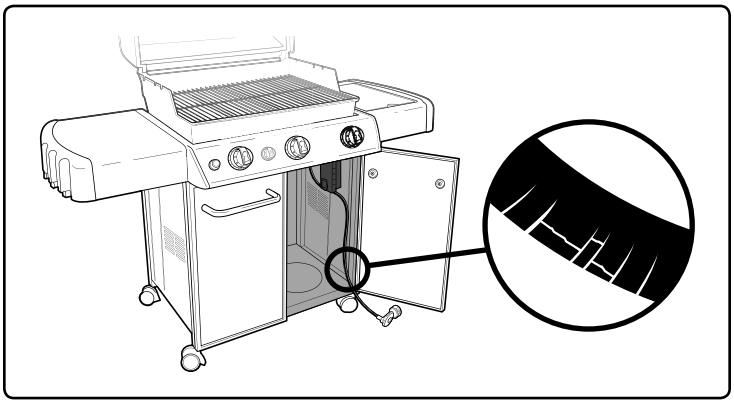
Verifique que la batería AA (solamente alcalinas) esté en buenas condiciones y correctamente instalada **(1)**. Algunas baterías tienen una envoltura práctica protectora alrededor de ellas. Este plástico debe sacarse. No confunda este plástico con la etiqueta de la batería. ◆



INSPECCIÓN DE LA MANGUERA

Se deberá inspeccionar la manguera para ver si tiene alguna señal de agrietamiento.

⚠ **ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web.**
Conéctese a www.weber.com®. ◆



ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Nota: Instrucciones resumidas para el encendido se encuentran dentro de la puerta izquierda del gabinete.

⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se estén encendiendo los quemadores de la barbacoa, o no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales graves o la muerte.

A) Abra la tapa **(1)**.
B) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén apagadas **(2)**. (Presione la perilla de control y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición OFF [apagada].)

⚠ ADVERTENCIA: Las perillas de control de los quemadores deberán estar en la posición OFF (apagada) antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado (3). Si no lo estuviesen, cuando abra la válvula del tanque de propano licuado se activará el "control de exceso de flujo" y limitará el flujo de gas desde el tanque de propano licuado. Si esto llegase a ocurrir, cierre la válvula del tanque de propano y las perillas de control del quemador. Comience de nuevo.

⚠ PELIGRO

Cuando se activa el "control de exceso de flujo", una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque de propano y las perillas de control de los quemadores, espere por lo menos cinco minutos para que el gas se disipe antes de tratar de encender la barbacoa. El no hacer esto podría resultar en una llamarada explosiva que puede causar lesiones corporales graves o la muerte.

C) Abra el suministro de gas del tanque girando lentamente la válvula del mismo en dirección contraria a las agujas del reloj **(3)**.

Sistema de Encendido Electrónico

Cada perilla de control opera un quemador individual, y cada quemador se enciende con un encendedor electrónico. El sistema de encendido enciende cada quemador individualmente mediante una chispa proveniente del electrodo del encendedor ubicado dentro de la cámara de encendido Gas Catcher™. Usted genera la energía de la chispa al pulsar el botón de encendido electrónico. Lo oirá hacer clic.

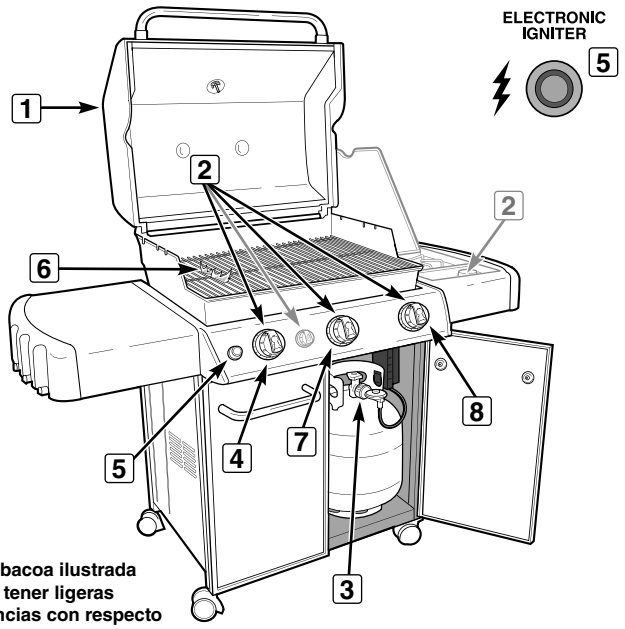
D) Encienda los quemadores individualmente de izquierda a derecha. Comience con el quemador a la izquierda; presione la perilla de control y gírela hasta START/HI (encendido/fuego alto) **(4)**. Pulse y mantenga presionado el botón de encendido electrónico **(5)**. Lo oirá hacer clic. Verifique que el quemador izquierdo esté encendido viendo hacia abajo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama **(6)**.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

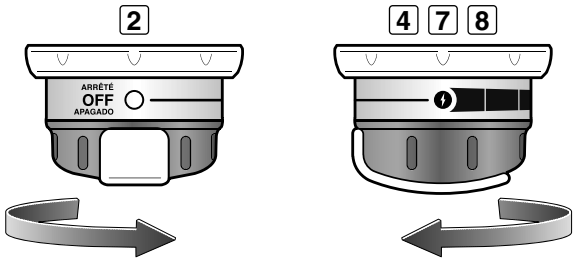
E) Encienda el quemador central presionando la perilla de control y girándola hacia START/HI (encendido/fuego alto) **(7)**. Luego, pulse y mantenga presionado el botón de encendido electrónico **(5)**. Lo oirá hacer clic. Verifique que el quemador central esté encendido viendo hacia abajo a través de las parrillas de cocción.
F) Encienda el quemador derecho presionando la perilla de control y girándola hacia START/HI (encendido/fuego alto) **(8)**. Pulse y mantenga presionado el botón de encendido electrónico **(5)**. Lo oirá hacer clic. Confirme que el quemador derecho esté encendido viendo hacia abajo a través de las parrillas de cocción.

⚠ ADVERTENCIA: <u>Cada quemador debe encenderse individualmente pulsando el botón de encendido electrónico</u>. El no hacerlo puede resultar en una llamarada de gas que puede causar lesiones corporales graves y daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA: Si cualquier quemador no llegase a encenderse en el lapso de cinco segundos durante el encendido, pare, cierre la perilla de control del quemador (posición OFF) y espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o encender la barbacoa con un cerillo. ◆



La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.



PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control de cada quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición OFF (apagada). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo. ◆

ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se estén encendiendo los quemadores de la barbacoa, o no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales graves o la muerte.

A) Abra la tapa **(1)**.
B) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén apagadas **(2)**. (Presione la perilla de control y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición OFF [apagada].)

⚠ ADVERTENCIA: Las perillas de control del quemador deberán estar en la posición OFF (apagada) antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado (3). Si no lo estuviesen, cuando abra la válvula del tanque de propano licuado se activará el "control de exceso de flujo" y limitará el flujo de gas desde el tanque de propano licuado. Si esto llegase a ocurrir, cierre la válvula del tanque de propano y las perillas de control del quemador. Comience de nuevo.

⚠ PELIGRO

Cuando se activa el "control de exceso de flujo", una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque de propano y las perillas de control del quemador, espere por lo menos cinco minutos para que el gas se disipe antes de tratar de encender la barbacoa. El no hacer esto podría resultar en una llamarada explosiva que puede causar lesiones corporales graves o la muerte.

C) Abra el suministro de gas del tanque girando lentamente la válvula del mismo en dirección contraria a las agujas del reloj **(3)**.
D) Encienda los quemadores individualmente de izquierda a derecha. Comience con el quemador a la izquierda. Coloque un cerillo en el portacerillos y enciéndalo. Inserte el portacerillos con el cerillo encendido a través de las parrillas de cocción, pasando las barras Flavorizer®, hasta quedar al lado del quemador izquierdo **(4)**. Presione la perilla de control **(5)** y gírela hasta START/HI (encendido/fuego alto) para encender el quemador izquierdo. Verifique que el quemador izquierdo esté encendido viendo hacia abajo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama **(6)**.

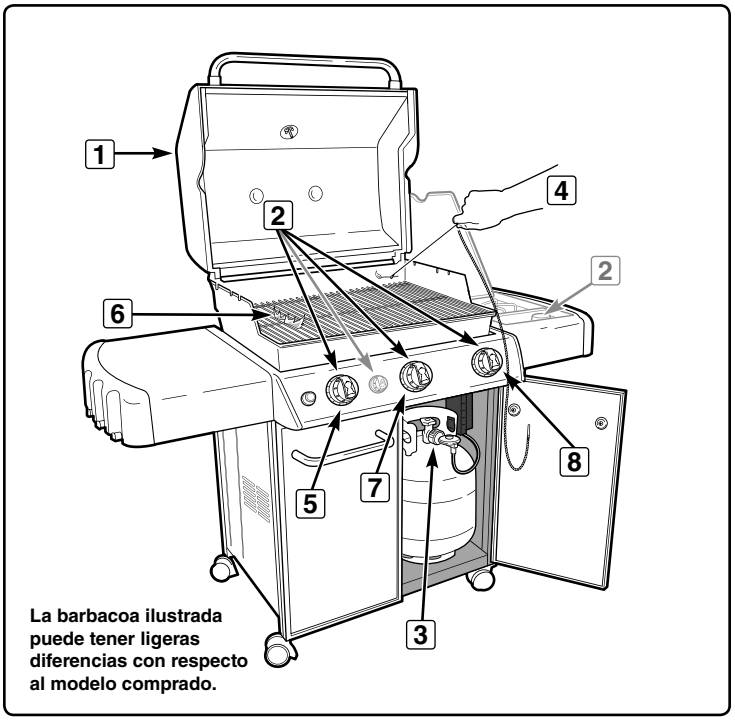
⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

E) Encienda el quemador central colocando un cerillo en el portacerillos y encendiendo el cerillo. Luego, inserte el portacerillos a través de las parrillas de cocción, pasando las barras Flavorizer®, hasta quedar al lado del quemador central. Presione la perilla de control **(7)** y gírela hasta START/HI (encendido/fuego alto) para encender el quemador central. Verifique que el quemador central esté encendido viendo hacia abajo a través de las parrillas de cocción.
F) Encienda el quemador derecho colocando un cerillo en el portacerillos y encendiendo el cerillo. Luego, inserte el portacerillos a través de las parrillas de cocción, pasando las barras Flavorizer®, hasta quedar al lado del quemador derecho. Presione la perilla de control **(8)** y gírela hasta START/HI (encendido/fuego alto) para encender el quemador derecho. Verifique que el quemador derecho esté encendido viendo hacia abajo a través de las parrillas de cocción.

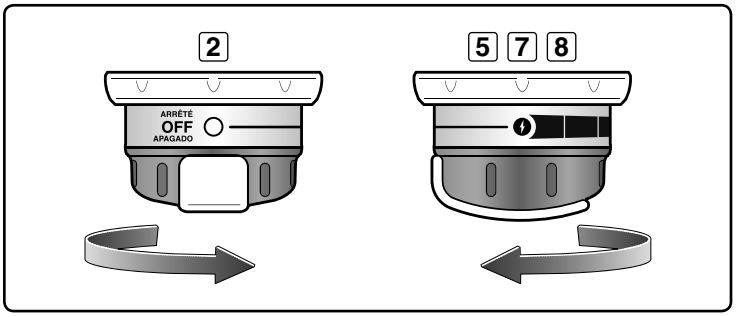
⚠ ADVERTENCIA: Si cualquier quemador no llegase a encenderse en el lapso de cinco segundos durante el encendido, pare, cierre la perilla de control del quemador (posición OFF) y espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a intentarlo. ◆

PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control del quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición OFF (apagada). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo. ◆



La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.



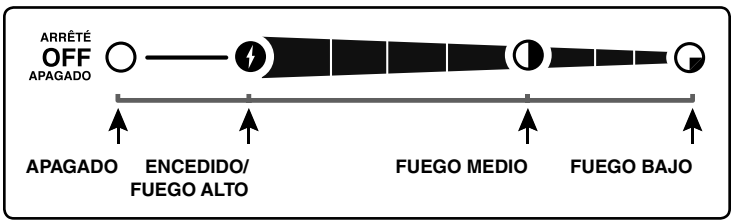
CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ASAR

- Siempre precaliente la barbacoa antes de cocinar en la misma. Ajuste todos los quemadores a la posición llama alta y cierre la tapa, caliente durante 10 minutos, o hasta que el termómetro marque 500° – 550° F (260° – 288° C).
- Para alimentos siempre perfectamente asadas, dore la carnes y cocine con la tapa cerrada.
- Los tiempos de asado en las recetas son en base a una temperatura ambiental de 70° F (20° C) y poco o ningún viento. Permita un mayor tiempo de cocción en días fríos o de viento, o a mayores altitudes. Permita menos tiempo de cocción en climas extremadamente calurosos.
- Los tiempos pueden variar a causa del clima, o la cantidad, tamaño y forma de los alimentos asados.
- La temperatura de operación de la barbacoa de gas podría ser más caliente de lo normal durante los primeros usos.
- Las condiciones de asado pueden requerir el ajuste de los controles de los quemadores para obtener las temperaturas de cocción correctas.
- Por lo general, las piezas de carne más grandes requerirán mayor tiempo de cocción por libra que las piezas más chicas. Los alimentos abarrotados sobre una parrilla de cocción requerirán de más tiempo de cocción que sólo unos pocos alimentos. Los alimentos asados dentro de recipientes, tales como judías en salsa de tomate, tomarán más tiempo si se cocinan en una cacerola profunda que en una olla llana.
- Recorte el exceso de grasa de los bistecs, chuletas, y asados, dejando apenas ¼ de pulgada (6.4 mm) de grasa. Menos grasa facilita la limpieza, y es una garantía casi absoluta contra las indeseadas llamaradas.
- Los alimentos colocados sobre la parrilla de cocción directamente encima de los quemadores pudieran requerir que se les dé la vuelta o que se les mueva a un área menos caliente.
- Use tenacillas en vez de un tenedor para dar vuelta y manipular las carnes para así evitar perder los jugos naturales. Use dos espátulas para manipular un pescado entero grande.
- Si llegase a ocurrir alguna llamarada indeseada, apague todos los quemadores y mueva los alimentos a otra zona de la parrilla de cocción. Cualquier llama se apagará rápidamente. Una vez que las llamas se apaguen, vuelva a encender la parrilla. JAMÁS USE AGUA PARA EXTINGUIR LAS LLAMAS EN UNA PARRILLA DE GAS.
- Algunos alimentos, tales como los guisos o los filetes delgados de pescado, requerirán de un recipiente para asarlos. Las ollas desechables de lámina son muy convenientes, pero puede usarse cualquier olla de metal con asas resistentes al calor.
- Asegúrese siempre de que la bandeja corrediza recolectora de grasa y el plato recolector estén limpios y libres de desechos.
- No forre la bandeja corrediza recolectora de grasa con papel aluminio. Ello podría prevenir que la grasa fluya al plato recolector.
- El usar un temporizador le ayudará a alertarle cuando “bien cocido” esté a punto de convertirse en “sobre cocido.” ◆

PRECALENTADO

La barbacoa de gas Weber® es un artefacto que utiliza la energía eficientemente. La misma opera a una baja tasa de consumo calorífico. Es importante precalentar la barbacoa antes de asar. Encienda su barbacoa de gas Summit® de acuerdo con las instrucciones en este Guía del Propietario. Para precalentar: tras encender, gire los quemadores a la posición encendido/fuego alto, cierre la tapa, y caliente hasta que la temperatura alcance entre 500° y 550° F (260° y 290°C), la temperatura recomendada para asar. Esto tomará entre 10 y 15 minutos, dependiendo de tales condiciones como la temperatura del aire y el viento.

Puede ajustar los quemadores individuales a su gusto. Los ajustes de control son APAGADO, ENCENDER/FUEGO ALTO, FUEGO MEDIO, y FUEGO BAJO.



Nota: Las condiciones bajo las que se esté cocinando, tales como el viento y el tiempo, pueden hacer que se requieran ajustes a los controles de los quemadores para obtener las temperaturas de cocción correctas.

Nota: Si la barbacoa pierde calor mientras se está cocinando, refiérase a la sección de resolución de problemas de este manual.

⚠ ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa de gas Weber® mientras esté en operación o esté caliente.

Si los quemadores se apagasen durante la cocción, apague todos los quemadores y espere cinco minutos antes de volver a encender. ◆

COCCIÓN CUBIERTA

Todo asado deberá realizarse con la tapa cerrada para proporcionar un calor uniforme y con una circulación pareja. Con la tapa cerrada, la Barbacoa de Gas Summit® cocinará de manera muy parecida a un horno de convección. El termómetro en la tapa indica la temperatura de cocción dentro de la barbacoa. Todo precalentamiento y cocción se realiza con la tapa cerrada. Nada de miraditas - se pierde calor cada vez que usted abre la tapa. ◆

PRINGUES Y GRASA

Las barras del Flavorizer® han sido diseñadas para “ahumar” la cantidad correcta de pringues y así obtener una cocción con bastante sazón. Los jugos de cocción y el exceso de grasa se acumularán en el plato recolector debajo de la bandeja corrediza recolectora de grasa. Hay disponibles bandejas de goteo desechables que caben en el plato recolector.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de cada uso, revise que no haya grasa acumulada en la bandeja corrediza recolectora de grasa y en el plato recolector. Retire el exceso de grasa para evitar que ésta se incendie en la bandeja corrediza recolectora de grasa. ◆

EL SISTEMA FLAVORIZER®

Cuando los jugos de carne chorrean de la comida a las barras Flavorizer® colocadas a un ángulo especial, estas crean un humo que le da a la comida una sazón a barbacoa irresistible. Gracias al diseño único de los quemadores, las barras Flavorizer® y los flexibles controles de temperatura, los fogonazos descontrolados han sido virtualmente eliminados, pues USTED controla las llamas. Debido al diseño especial de las barras Flavorizer® y de los quemadores, las grasas en exceso son dirigidas a través de la bandeja corrediza recolectora de grasa al plato recolector. ◆

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE	SOLUCIÓN
Los quemadores queman con una llama amarilla o anaranjada, conjuntamente con un olor a gas.	Revise que no haya obstrucciones en la malla contra arañas e insectos. (Taponamiento de orificios.)	Limpie las mallas contra arañas e insectos. Consulte la sección "MANTENIMIENTO ANUAL"
Síntomas: **Los quemadores no se encienden. -o- Los quemadores presentan una llama pequeña y parpadeante en la posición HI (FUEGO ALTO). -o-** **La temperatura de la barbacoa solamente alcanza 250° a 300° en la posición HI (FUEGO ALTO).**	Puede haberse activado el dispositivo de seguridad contra el caudal excesivo, el cual es parte de la conexión de la barbacoa al cilindro.	Para restablecer el dispositivo de seguridad que previene el exceso de flujo, cierre la válvula del tanque de propano licuado y cierre todas las perillas de control de los quemadores (posición OFF). Abra la tapa de la barbacoa. Lentamente abra la válvula del tanque de propano líquido hasta quedar abierta por completo. Espere varios segundos y luego encienda la barbacoa. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL."
El quemador no enciende, o la llama se mantiene baja en la posición HI (fuego alto).	¿Está el tanque de propano licuado vacío o bajo de combustible?	Rellene el tanque de propano licuado.
	¿Está doblada la manguera de combustible?	Enderece la manguera de combustible.
El quemador no se enciende al pulsar el botón de encendido.	Para asegurarse de que el gas esté fluyendo a los quemadores, trate de encender los quemadores con un cerillo. Consulte la sección "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL"	Si logra encenderlos con un cerillo, el problema está en el sistema de encendido. Consulte la sección "OPERACIONES DE LOS SISTEMAS DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO".
	¿Se tiene una batería fresca recién instalada?	Verifique que la batería esté en buen estado y correctamente instalada. Consulte la sección "INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO".
	¿Están todos los cables correctamente conectados al módulo encendedor?	Asegúrese de que los cables estén correctamente insertados dentro de los terminales en el cajetín de encendido. Consulte la sección "OPERACIONES DE LOS SISTEMAS DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO".
	¿Está la nueva batería envuelta en plástico?	Quite la envoltura plástica.
Se producen llamaradas: **⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja deslizante para la grasa con papel aluminio.**	¿Está precalentando la barbacoa de la manera indicada?	Coloque todos los quemadores en la posición HI (fuego alto) durante 10 a 15 minutos para precalentar la barbacoa.
	¿Están las rejillas de cocinar, los reflectores de calor y las barras Flavorizer® recubiertas con una capa gruesa de grasa quemada?	Límpielos a fondo. Consulte la sección "LIMPIEZA".
	¿Está sucia la bandeja deslizante de grasa y no deja que la grasa fluya al plato recolector?	Limpie la bandeja deslizante de grasa.
El quemador produce llamas con un patrón errático. La llama se mantiene baja cuando el quemador está en posición HI (fuego alto). Las llamas no corren a lo largo de todo el tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie los quemadores. Consulte la sección "MANTENIMIENTO".
La parte interna de la tapa pareciera estar "pelándose". (Se parece al desprendimiento de pintura.)	La parte interna de la tapa es de esmalte de porcelana o de acero inoxidable, y no está pintada. No puede "pelarse". Lo que está viendo es grasa asada que se ha convertido en carbón y se está descascarando. **ESTO NO ES UN DEFECTO.**	Limpie a fondo. Consulte la sección "LIMPIEZA".
Las puertas del gabinete no están alineadas.	Revise el esparrago de ajuste en la parte inferior de cada puerta.	Afloje la tuerca o tuercas de ajuste. Deslice la puerta o puertas hasta quedar alineadas. Apriete la tuerca.
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, sírvase contactar al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.		

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

Superficies externas — Utilice una solución de agua jabonosa tibia para limpiarlas y luego enjuáguelas con agua.

⚠ PRECAUCIÓN: Sobre la superficie de la barbacoa o del carro no utiilice limpiadores de horno, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocinas), limpiadores que contengan productos cítricos, o almohadillas de limpieza abrasivas.

Bandeja corrediza recolectora de grasa — Retire el exceso de grasa, luego lávela con agua jabonosa tibia y finalmente enjuáguela.

⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja corrediza recolectora de grasa con papel aluminio.

Barras Flavorizer® y rejillas de cocción — Límpielas con un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado. Según se requiera, retírela de la barbacoa y lávela con agua jabonosa tibia y luego enjuáguela con agua.

⚠ PRECAUCIÓN: Los cepillos para parrillas se deben revisar con regularidad para asegurarse de que no tengan cerdas sueltas ni excesivo desgaste. Reemplace el cepillo si se consiguen cerdas sueltas en las parrillas de cocción o en el cepillo en sí. Weber recomienda comprar un nuevo cepillo de acero inoxidable para parrillas al inicio de cada primavera.

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie las barras Flavorizer® o las parrillas cocción en un horno autolimpiante.

Para averiguar donde comprar las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® de reemplazo, contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

Plato recolector — Hay disponibles bandejas desechables de lámina de metal, o usted mismo puede forrar el plato recolector con papel aluminio. Para limpiar el plato recolector, lávelo con agua jabonosa tibia y luego enjuague.

Termómetro — Pásele un trapo con agua tibia jabonosa, y límpielo con una pelota plástica de fregar.

Caja de cocción — Quite cualquier resto de los tubos del quemador. NO AGRANDE LAS ABERTURAS DE LOS QUEMADORES. Lave la parte interior de la caja de cocción con agua jabonosa y luego enjuáguela con agua.

Tapa interna — Mientras la tapa esté tibia, limpie la parte interna con una toalla de papel para prevenir la acumulación de grasa. La grasa acumulada escamada se asemeja a las escamas de pintura.

Superficies de acero inoxidable — Lávelas con un paño suave y una solución de agua y jabón. Tenga cuidado de fregarlas en la dirección del grano del acero inoxidable.

No utilice limpiadores que contengan ácido, destilado de petróleo, o xileno. Enjuáguelas bien después de lavarlas.

Preserve su acero inoxidable — La barbacoa o su gabinete, tapa, panel de control y estantes pudieran estar hechos de acero inoxidable. Es sencillo mantener vistoso al acero inoxidable. Límpielo con agua y jabón, enjuáguelo con agua limpia, y séquelo con un trapo. Para párticulas díficiles de sacar, se puede usar un cepillo no metálico.

⚠ IMPORTANTE: No utilice cepillos de alambre o limpiadores abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable ya que las rayarán.

⚠ IMPORTANTE: Al limpiar las superficies asegúirese de frotar/restregar en la dirección del grano para preservar la vistosidad del acero inoxidable. ◆

MALLAS WEBER® CONTRA ARAÑAS E INSECTOS

La barbacoa de gas Weber®, al igual que cualquier otro aparato de gas al aire libre, es un blanco para las arañas y demás insectos. Pueden crear sus nidos en la sección del venturi **(1)** del tubo quemador. Esto bloquea el flujo normal de gas, y puede causar que el gas fluya hacia atrás por la válvula de aire de combustión. Esto puede resultar en un fuego en y alrededor de las aberturas para el aire de combustión, causando un daño serio a la barbacoa.

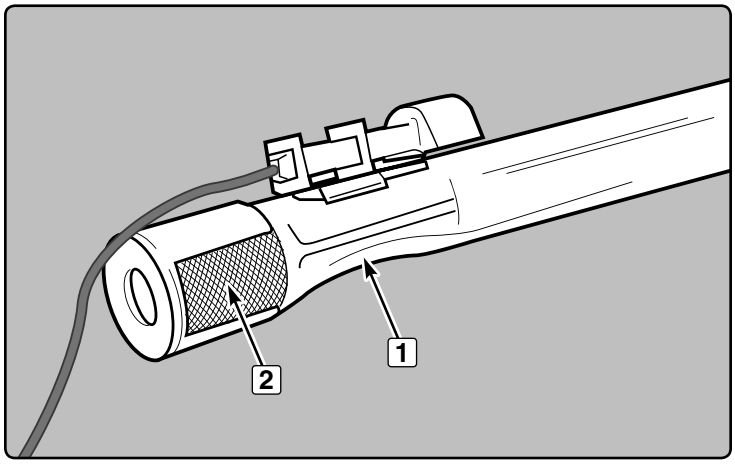
La compuerta de cierre del aire del tubo quemador está equipada con una malla **(2)** de acero inoxidable para prevenir la entrada de arañas e insectos a los tubos quemadores a través de las aberturas para el aire de combustión.

Le recomendamos que inspeccione las mallas contra arañas e insectos por lo menos una vez al año (vea "MANTENIMIENTO ANUAL"). También, inspeccione y limpie dichas mallas si cualquiera de los siguientes síntomas se presentase:

A) Huele a gas conjuntamente con llamas del quemador con una apariencia amarilla y floja.
B) La barbacoa no alcanza la temperatura de funcionamiento.
C) La barbacoa se calienta de manera dispareja.
D) Uno o más quemadores no se encienden.

⚠ PELIGRO

El no corregir estos síntomas pudiera resultar en un fuego que puede causar lesiones corporales serias o la muerte y daños a la propiedad. ◆



LIMPIEZA O REEMPLAZO DE LOS TUBOS QUEMADORES

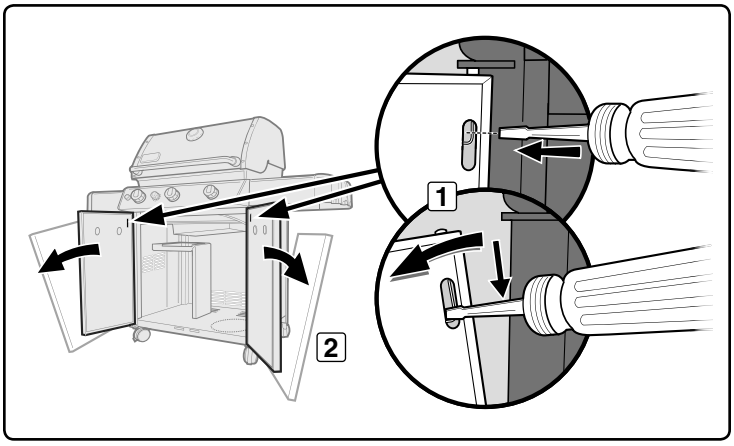
Necesitará: un destornillador Phillips, un destornillador de punta plana, y una llave de tuercas de 5/16".

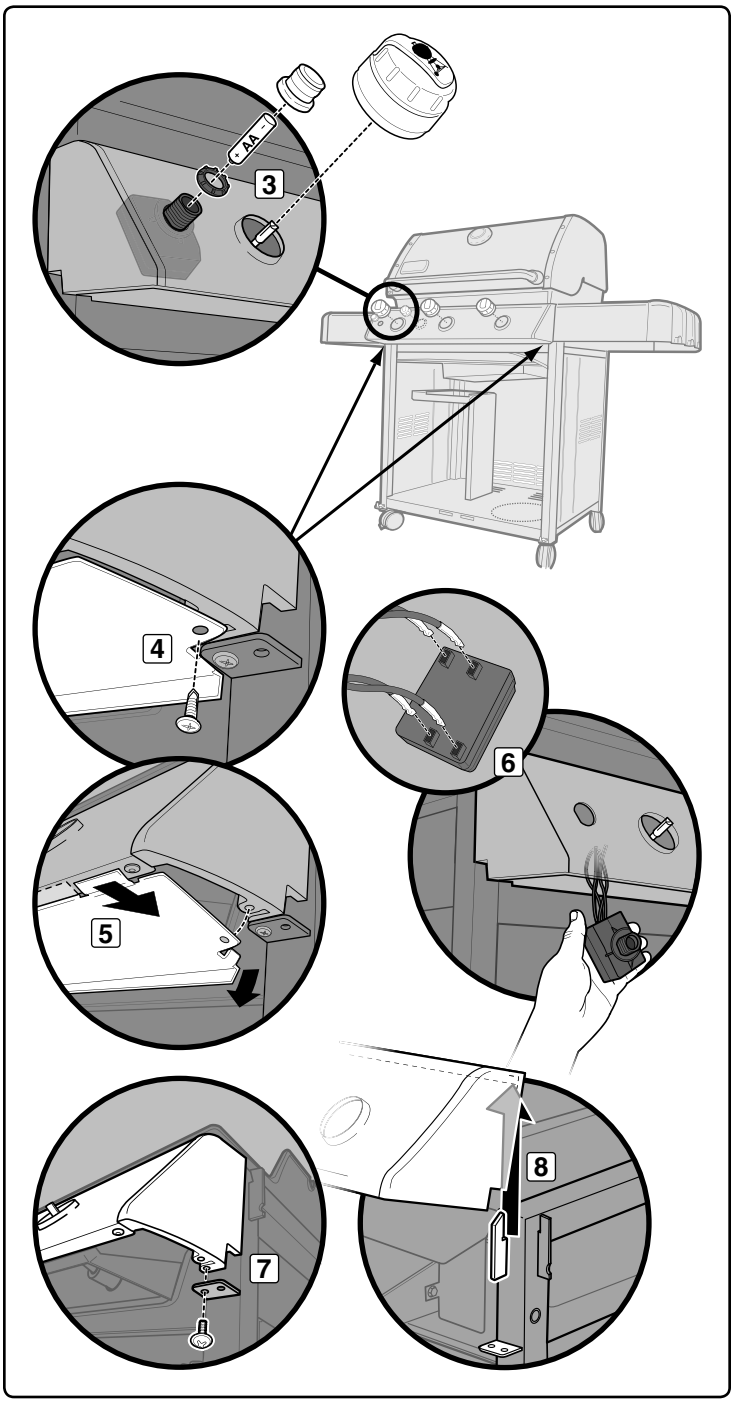
A) La barbacoa de gas Weber® debe estar APAGADA y fría.
B) CIERRE el gas en la fuente.
C) Retire los componentes de la caja de cocción: la rejilla de calentamiento, las parrillas y las barras Flavorizer®. (Las placas de distribución del calor no necesitan retirarse.)

Retiro del Panel de Control

Para retirar el panel de control:

A) Ubique el pasador de desenganche en el ensamble de la puerta. Con un destornillador, presione el pasador de desenganche de la puerta **(1)** hasta lograr que la puerta se desprenda del ensamble del bastidor. Hale la parte superior de la puerta fuera del ensamble del bastidor **(2)** y levante la puerta fuera del pasador de bisagra ajustable inferior.
B) Retire las perillas de control, el botón de encendido, la tuerca de retención del encendedor y la batería **(3)**.
C) Con un destornillador Phillips, saque los tornillos del deflector **(4)** de viento ubicados debajo del panel de control.
D) Incline el extremo del deflector de viento hacia abajo y deslícelo para sacarlo **(5)**.
E) Retire el módulo de ignición del panel de control **(6)** y saque todos los cuatro cables del módulo.
F) Saque los tornillos de la parte de abajo del panel de control con un destornillador Phillips **(7)**.
G) Levante el panel de control ligeramente, incline el borde delantero hacia arriba y con cuidado levántelo y sáquelo **(8)**.





Retiro del Tubo Quemador

Para retirar el o los tubos quemadores:
A) Saque el o los cables de encendido de los clips de encendido **(9)**.
B) Retire el tornillo que sujeta el tubo quemador a la caja de cocción utilizando una llave de tuercas de 5/16" **(10)**.
C) Hale el conjunto del tubo quemador (que incluye el encendedor) hacia arriba y fuera de la caja de cocción **(11)**.
Nota: Las unidades 310 tendrán un cable adicional de conexión a tierra conectado al tubo quemador central **(12)**.

Limpieza de los Tubos Quemadores

Para limpiar los tubos quemadores:
A) Revise la parte interna del quemador con una linterna **(13)**.
B) Limpie la parte interna de los quemadores con un alambre **(14)** (un gancho de ropa enderezado funcionará bien).
C) Revise y limpie la abertura de las compuertas de cierre del aire en los extremos de los quemadores. Revise y limpie los orificios de las válvulas en la base de las válvulas. Utilice un cepillo de cerdas de acero para limpiar la parte externa de los quemadores **(15)**. Se hace esto para asegurarse de que las aberturas de los quemadores estén completamente abiertas.

⚠ PRECAUCIÓN: Al limpiar, no agrande las aberturas del quemador.

Reinstalación del Tubo Quemador

Para reinstalar los tubos quemadores:
A) Deslice el tubo quemador y el cable del encendedor a través del orificio en la caja de cocción **(16)**. Consulte las "OPERACIONES DE LOS SISTEMAS DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO" para ver la posición correcta del quemador.
B) Alinee el tubo quemador con la válvula.

⚠ PRECAUCIÓN: Las aberturas del quemador (17) deberán posicionarse correctamente sobre los orificios de la válvula (18).

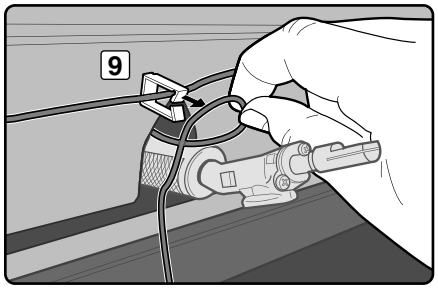
C) Con un destornillador de cabeza plana, vuelva a instalar el tornillo que fija el tubo quemador a la caja de cocción. El tubo quemador podría aparentar estar flojo **(19)** cuando el tornillo esté bien ajustado. Esto es normal.
D) Pase los cables de nuevo a través de los clips del encendedor Consulte de nuevo la figura **(9)**.

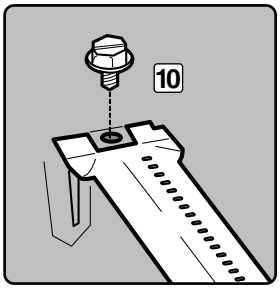
⚠ PRECAUCIÓN: Todos los cables deben estar correctamente pasados a través de los clips de los cables.

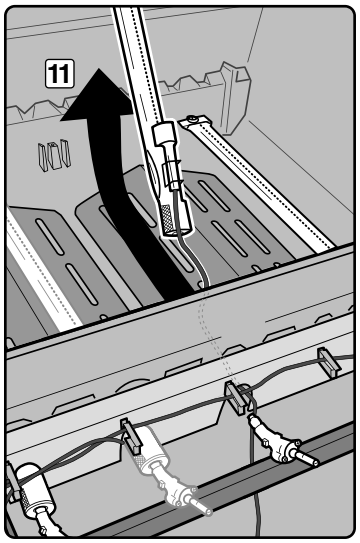
E) Conecte los cables al módulo, de acuerdo a la codificación numérica o de colores **(20)**. Para las conexiones correctas de los cables, consulte las "OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO"

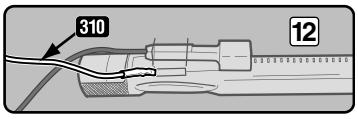
⚠ ADVERTENCIA: Después de reinstalar las líneas de gas, deberá verificarse que no tengas fugas usando una solución de agua y jabón antes de usar la barbacoa. (Vea el paso: "DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS".)

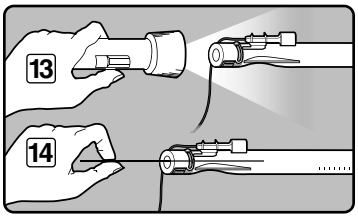
⚠ ADVERTENCIA: Antes de poner a funcionar la barbacoa, asegúrese de que todas las partes estén ensambladas y que la tornillería esté totalmente apretada. Si no llegase a acatar esta advertencia respecto al producto, sus acciones podrían causar un fuego, una explosión o una falla estructural que pudieran resultar en lesiones personales graves o la muerte además de daños a la propiedad. ◆

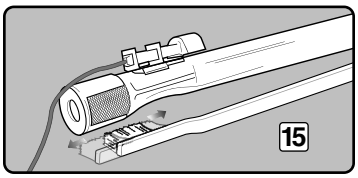


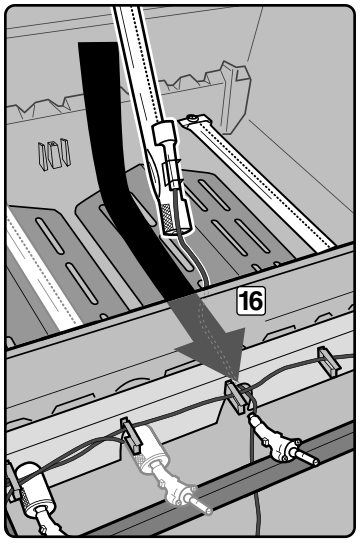


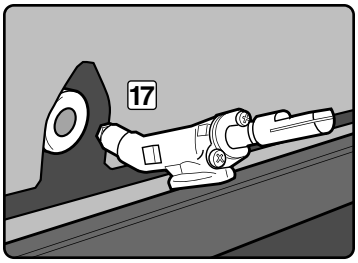


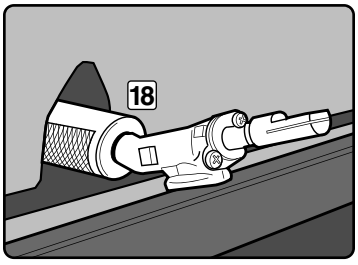


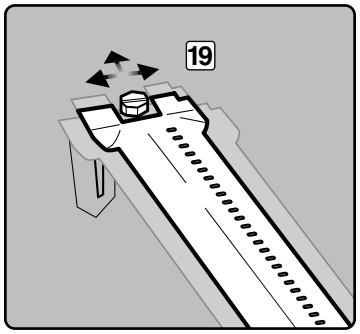


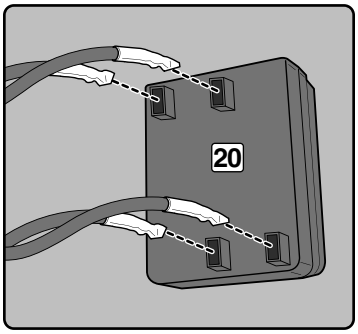












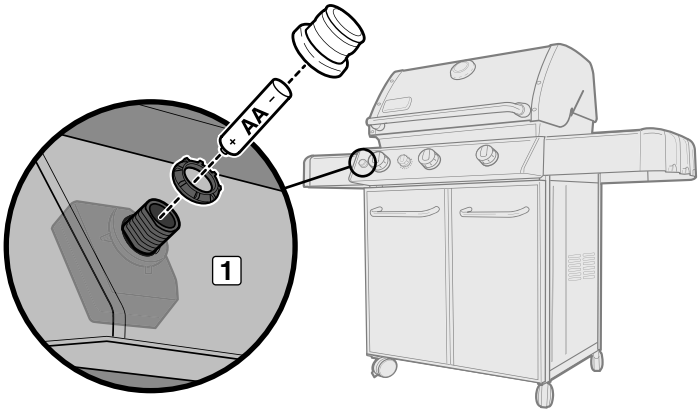
OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

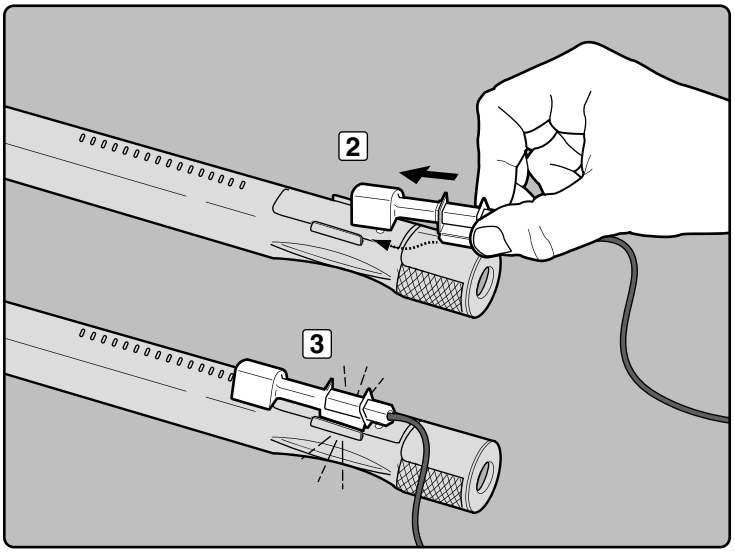
Si el sistema de encendido electrónico no llegase a encender, asegúrese de que esté fluyendo gas mediante el encendido de los quemadores con un cerillo. Consulte la sección "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL" Si se logra encender con un cerillo, el problema está en el encendido electrónico.

⚠ ADVERTENCIA: Todos los controles de gas y válvulas de suministro deberán estar cerrados en la posición OFF.

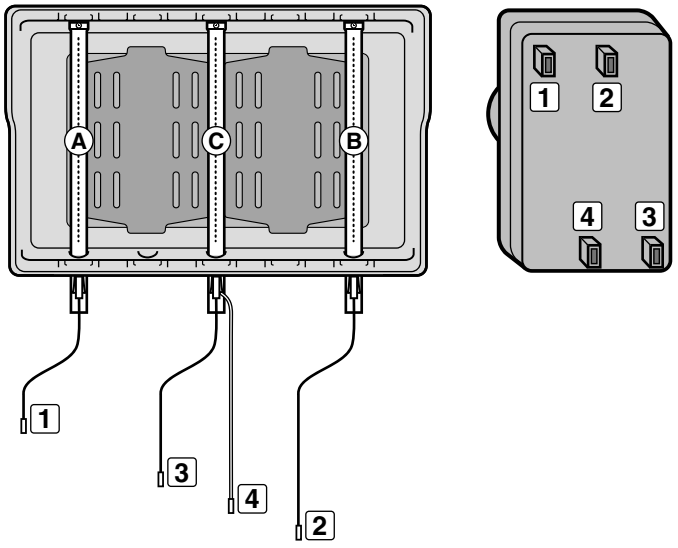
- Verifique que la batería AA (solamente alcalinas) esté en buenas condiciones y correctamente instalada **(1)**. Algunas baterías tienen una envoltura práctica protectora alrededor de ellas. Este plástico debe sacarse. No confunda este plástico con la etiqueta de la batería.
- Asegúrese de que los cables de encendido estén conectados correctamente al módulo de encendido. Consulte la "GUÍA DE LOS CABLES DEL MÓDULO DE ENCENDIDO" a continuación.
- Asegúrese de que el conjunto del encendedor cerámico esté completamente colocado dentro del canal de encendido del tubo quemador **(2)**. Si está correctamente colocado, oirá un chasquido **(3)**.
- Asegúrese de que el botón de encendido electrónico esté funcionando escuchando y viendo si se generan chispas en el quemador.

Si el sistema de encendido electrónico aún no logra encender la barbacoa, póngase en contacto con el Representante de de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®. ◆





GUÍA DE CABLEADO DEL MÓDULO DE ENCENDIDO 310



Color de los extremos de los cables y de los terminales	Tubo quemador
Negro **(1)**	Quemador izquierdo **(A)**
Amarillo **(2)**	Quemador derecho **(B)**
Azul **(3)**	Quemador central **(C)**
Verde (tierra) **(4)**	Quemador central **(C)**

MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y Limpieza de la Malla contra Arañas y Demás Insectos

Para inspeccionar la malla contra arañas y demás insectos, retire el panel de control. Si hubiese polvo o sucio sobre las mallas, retire los quemadores para limpiar las mallas.

Con un cepillo de cerdas suaves (p.ej.: un cepillo de dientes viejo), cepille suavemente las malla contra arañas y demás insectos.

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie las mallas contra arañas y demás insectos con herramientas duras o afiladas. No las desmonte ni agrande los orificios de las mismas.

Golpee ligeramente el quemador para sacar la basura y suciedad fuera del tubo quemador. Una vez limpios, vuelva a colocar las mallas y quemadores en su sitio.

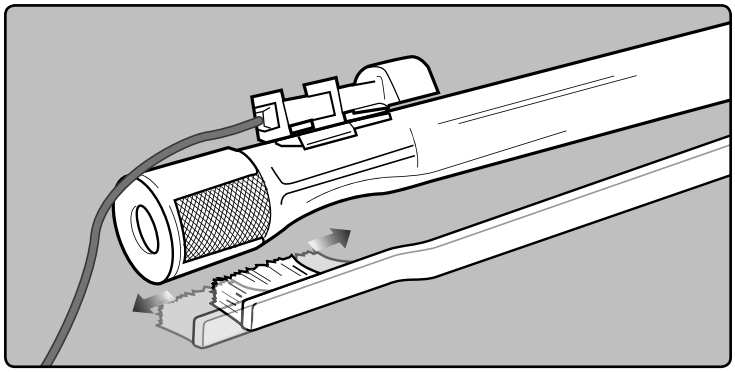
Si la malla contra arañas y demás insectos se dañase o no pudiese limpiarse, por favor póngase en contacto con el Representante de Servicios al Cliente de su zona, cuya datos de contacto encontrará en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com®.

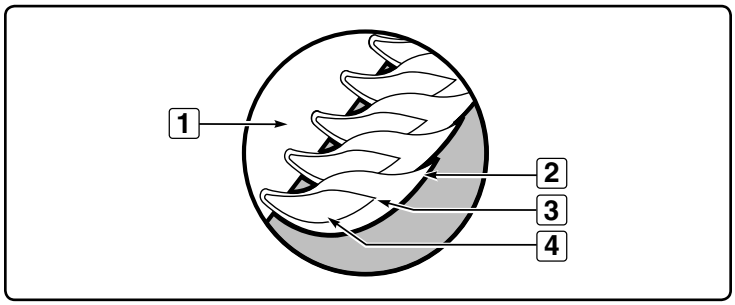
Patrón de la Llama del Quemador

Los quemadores de la barbacoa de gas Weber® han sido ajustados en la fabrica para que les entre la mezcla correcta de aire y gas. El patrón de llama correcto se muestra en la ilustración y se describe a continuación:

A) Tubo quemador **(1)**
B) Las puntas ocasionalmente titilarán con un color amarillo **(2)**
C) Azul claro **(3)**
D) Azul oscuro **(4)**

Si las llamas no se presentan de manera uniforme a lo largo del tubo quemador, siga las instrucciones de limpieza del quemador. ◆





THE WEBER® GAS GRILL COOKBOOK

16 great recipes, **1** great grill

LE LIVRE DE RECETTE, POUR BARBECUE A GAZ WEBER®

16 recettes merveilleux, **1** gril fantastique

LIBRO DE COCINA PARA BARBACOAS Ó ASADORES DE GAS DE WEBER®

16 grandiosas recetas, **1** gran barbacoa ó asador

CONTENIDO

¡Gracias por haber escogido Weber! Esperamos que disfrute durante muchos años de nuestro fiel servicio. Es para nosotros un placer presentarle este libro de cocina repleto de recetas Weber, todas ellas probadas y degustadas a la parrilla. Saludos cordiales y que aproveche!

NOCIONES BÁSICAS SOBRE LAS BARBACOAS Ó ASADORES WEBER

Cada receta contenida en este libro incluye un método de preparación a la parrilla así como las propiedades de calor idóneas para utilizar la barbacoa ó asador de gas Weber®. Las tablas incluidas en este libro le servirán como una referencia útil y fácil de usar.

Cocine Con La Tapa Cerrada: Todos los platos a la parrilla se cocinan con la tapa cerrada para proporcionar un flujo de calor uniforme y en constante circulación. Con la tapa cerrada, la barbacoa de gas Weber® cocina de forma muy parecida a un horno de convección. El termómetro situado en la tapa indica la temperatura de preparación existente dentro de la barbacoa ó asador y se puede utilizar para comprobar la temperatura interna de las carnes cuando se desea un grado concreto de preparación. La tapa debe estar cerrada tanto al calentar la barbacoa como al cocinar con ella. No suba la tapa mientras cocina, el calor se escapará cada vez que lo haga.

Caliente La Parrilla: Es muy importante que caliente la barbacoa ó asador antes de cocinar con ella. Encienda la barbacoa ó asador de gas Weber® siguiendo las instrucciones del Manual del Propietario. Baje la tapa y espere hasta que el termómetro de la tapa alcance 260˚-288˚C. Este procedimiento tardará entre 10 y 15 minutos, dependiendo de la temperatura exterior.

Sistema Flavorizer®: Cuando las carnes desprenden su jugo, dichos jugos caen en las barras Flavorizer® que están especialmente orientadas para crear el humo que proporciona a las carnes un irresistible sabor a barbacoa. Gracias al exclusivo diseño de los quemadores, de las barras Flavorizer® y de los mandos de control de temperatura, las llamas incontroladas quedan prácticamente eliminadas, ya que es USTED quien controla las llamas. Gracias al diseño especial de las barras y quemadores Flavorizer®, las grasas sobrantes son dirigidas a través de la bandeja del fondo con forma de embudo hasta la bandeja recolectora del exceso de grasa.

CONSEJOS PRÁCTICOS & TRUCOS ÚTILES

- Quite la grasa sobrante de los filetes, chuletas y asados, dejando apenas 0,6 cm de grasa. Cuanta menos grasa haya, más fácil será limpiar la barbacoa ó asador, y prácticamente se asegurará que no se produzcan llamas poco apropiadas.
- En caso de que se produzca una llamarada poco deseable, APAGUE todos los quemadores y coloque los alimentos en otra zona de la parrilla. Las llamas se apagarán con rapidez. Una vez apagadas, vuelva a encender la barbacoa. NO UTILICE AGUA EN NINGÚN CASO PARA APAGAR LAS LLAMAS DE UNA BARBACOA DE GAS.
- No cubra con papel de aluminio la bandeja del fondo que tiene forma de embudo. Esto podría impedir que la grasa escurra hasta llegar a la bandeja recolectora del exceso de grasa.
- Asegúrese de que la bandeja del fondo y la bandeja recolectora del exceso de grasa esten limpias y no tengan restos de alimentos.
- La temperatura de la barbacoa ó asador de gas Weber® puede ser más elevada de lo normal durante los primeros usos.
- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier plato y después de haber tocado carnes, pescados, o aves frescos.
- No descongele carne a temperatura ambiente, descongele en el refrigerador.
- No coloque nunca alimentos cocinados en el mismo plato en el que haya colocado alimentos crudos.

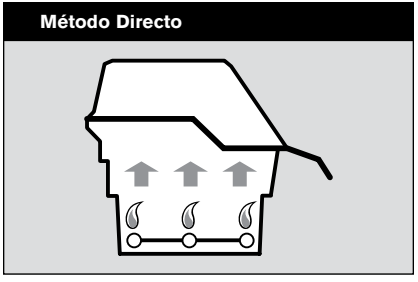
MÉTODOS DE COCINA A LA PARRILLA

La elección más importante que debemos hacer en la cocina a la parrilla es seleccionar el método de cocción de un alimento específico: fuego directo ó indirecto. La diferencia entre estos dos métodos es sencilla: en el método directo, los alimentos se colocan directamente sobre la fuente de calor. Por el contrario, en el indirecto, la fuente de calor se coloca a ambos lados de los alimentos, por lo que no están directamente sobre la fuente. Utilice el método más apropiado de cocción para obtener los mejores resultados y la mejor garantía de seguridad.

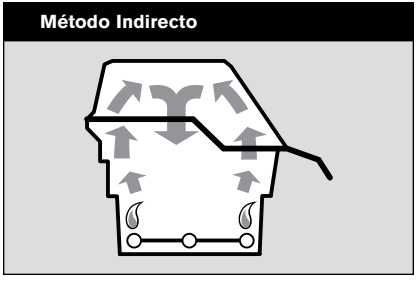
Método Directo

El método directo, se realiza colocando los alimentos directamente sobre la fuente de calor. Incluso con alimentos cocinados a la parrilla, deberá dar vuelta una vez a los alimentos. Utilice el método directo para alimentos que necesiten menos de 25 minutos de preparación: filetes, chuletas, kabobs ó brochetas, salchichas, verduras, entre otros. Asimismo, es necesario cocinar directamente las carnes de preparación a fuego ***alto***. El método a fuego ***alto*** consigue aportar a la carne una textura crujiente y sabrosa en los puntos de contacto de la carne con la parrilla. Además aporta un excelente color y sabor a toda la superficie de los alimentos. Filetes, chuletas, pechugas de pollo y piezas de carne de mayor tamaño, todos ellos se benefician de la preparación a fuego ***alto***. Para realizar este tipo de preparación, coloque las piezas de carne directamente sobre el fuego intenso durante 2-5 minutos por cada lado. Las piezas de menor tamaño necesitan menor tiempo de preparación. Normalmente, después de haber cocinado a fuego ***alto***, es recomendable terminar de cocinar los alimentos a la parrilla a una temperatura más baja. También puede cocinar a la parrilla alimentos de preparación rápida con el método directo; utilice el método indirecto para alimentos que requieran más tiempo de preparación. Para preparar su barbacoa ó asador de gas para cocinar los alimentos directamente en la parrilla, caliente la barbacoa ó asador con todos los quemadores al máximo. Coloque los alimentos sobre la parrilla de asado, después ajuste todos los quemadores a la temperatura indicada en la receta. Baje la tapa de la barbacoa ó asador y súbala sólo para dar la vuelta a los alimentos ó para probar si los alimentos están hechos a su gusto una vez terminado el tiempo de preparación recomendado.

Método Directo



Método Indirecto



Método Indirecto

El método indirecto es muy parecido a hornear pero, gracias a la barbacoa ó asador, aporta ventajas adicionales en la textura, en el sabor y en el aspecto que no puede conseguir en un horno. Para preparar la barbacoa ó asador para el método indirecto, ha de encender los quemadores de gas situados a ambos lados de los alimentos, pero no los que estén directamente debajo de ellos. El calor se eleva, rebota en la tapa y en la parte interior de la barbacoa y se mantiene en circulación para cocinar lentamente los alimentos de forma uniforme por todos los lados, de forma similar a un horno de convección, de manera que no es necesario darle la vuelta a los alimentos. Utilice el método indirecto para alimentos que necesiten un tiempo de cocinado de 25 minutos ó más, ó para aquellos alimentos delicados en los que la exposición directa a las llamas los secaría demasiado ó los chamuscaría. Algunos ejemplos de este tipo son asados, costillas, pollos y pavos enteros así como otras grandes piezas de carne y filetes de pescados delicados. Para preparar la barbacoa de gas para el método de cocinado indirecto, caliente la barbacoa ó asador con todos los quemadores al máximo. Después ajuste los quemadores situados a ambos lados de los alimentos a la temperatura indicada en la receta y apague los quemadores situados justo debajo de los alimentos. Para conseguir mejores resultados, coloque los asados, las aves ó las grandes piezas de carne en una parrilla de asado dentro de una bandeja de papel de aluminio resistente. Para alimentos que requieren prolongados tiempos de cocinado, añada agua a la bandeja recogegotas para evitar que ardan las gotas de grasa. Estos restos de gotas se pueden utilizar como salsa ó jugo.

Filetes A Las Tres Pimientas

FILETES A LAS TRES PIMIENTAS

Dorar a fuego Alto;
Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 6 filetes de ternera de unos 3 – 4 cm de grosor
- 2 cucharaditas de pimienta negra en grano
- 2 cucharaditas de pimienta blanca en grano
- 2 cucharaditas de pimienta Szechwan en grano
- una pizca de pimienta de Jamaica molida

Quite la grasa sobrante de los filetes de ternera. Machaque los granos de pimienta sin llegar a molerlos. Mezcle los granos de pimienta con la pimienta de Jamaica molida. Cubra y guarde los filetes en el frigorífico, durante 1 ó 2 horas después de haber mezclado la carne con la mezcla de pimienta. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 ó 30 minutos antes de colocarla en la barbacoa ó asador. Coloque los filetes directamente sobre fuego alto durante unos 4 minutos, dándoles la vuelta una vez. Siga cocinándolo a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad durante unos 6 u 8 minutos para término medio.

Para 6 personas.

FILETES DE LOMO MARINADOS

Con fuego Directo Intensidad Media

Ingredientes del marinado:

- 1/2 taza de aceite
- 1/3 taza de salsa de soya
- 1/4 taza de vinagre de vino tino
- 2 cucharadas soperas de jugo de limón
- 1 cucharada sopera de salsa inglesa
- 1 cucharadita sopera de mostaza seca
- 1 diente de ajo picado
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 700 g de filetes de lomo, de unas 1-1/2 – 2 cm de grosor

Mezcle los ingredientes del marinado en un platón llano que no sea de metal. Coloque los filetes en el marinado impregnándolos completamente. Deje los filetes cubiertos por el marinado en el frigorífico durante al menos 4 horas ó durante una noche. Retire los filetes del marinado y tire el marinado. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 ó 30 minutos antes de colocarla en la barbacoa ó asador. Cocine los filetes en la parrilla durante 5 minutos por cada lado, de forma que estén dorados por fuera pero más bien poco hechos por dentro. Corte los filetes en forma diagonal en finas rodajas antes de servirlos.

Para 4 personas.

FILETES A LAS HIERBAS DE AJEDREA

Dorar a fuego Alto;
Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Alta

- 4 filetes de ternera de unos 3-4 cm de grosor
- 1-1/2 cucharaditas de hojas de albahaca seca
- 1 cucharadita de hojas de estragón seco
- 1 cucharadita de cebolleta seca
- 4 dientes de ajo picado

Quite la grasa sobrante de los filetes de ternera. Mezcle las hierbas y el ajo; macháquelos con un tenedor hasta que se forme una pasta. Impregne ambos lados de los filetes con la pasta de hierbas. Cubra y guarde los filetes en el frigorífico, durante 1 ó 2 horas antes de cocinarlos a la parrilla. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 ó 30 minutos antes de colocarla en la barbacoa. Coloque los filetes directamente sobre fuego alto durante unos 4 minutos, dándoles la vuelta una vez. Siga cocinándolo a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad durante unos 6 u 8 minutos para término medio.

Para 4 personas.

COSTILLAS DORSALES CON SALSA PICANTE DE SIDRA

Indirecto Calor Medio
de *El gran libro de barbacoas" de Weber™*

Para la salsa:

- 2 tazas de cidra
- 1/4 taza de chalotes
- 1 cuchara de café de pimiento jalapeño picado, quitando previamente las semillas
- 1/4 taza de ketchup
- 2 cucharas de café de vinagre de vino blanco
- 2 cucharas soperas de tomate concentrado
- 1 cuchara sopera de azúcar morena
- 1/4 de cuchara de café de sal
- 1/4 de cuchara de café de pimienta negra molida previamente

Unos 2 kg de costillas en dos ó tres porciones
Sal
Pimienta negra previamente molida

Para hacer la salsa: En una sartén pequeña mezclar la sidra, los chalotes y el jalapeño. Hervir y dejar a fuego medio hasta que quede reducido a la mitad (15 – 20 minutos). Añadir los restantes ingredientes para la salsa, hervir nuevamente y quitar del fuego. (Se puede preparar la salsa antes y guardar en el frigorífico hasta su uso).

Costillas Dorsales Con Salsa Picante De Sidra

Antes de poner las costillas en la barbacoa dejarlas a temperatura ambiente durante unos 20 a 30 minutos Sazonar con sal y pimienta. Poner las costillas sobre la parrilla con el hueso hacia abajo, método indirecto y calor medio hasta que la carne quede muy tierna y se separe ligeramente del hueso en los extremos (aprox. 1-1/2 a 2 horas). Untar frecuentemente las costillas con la salsa durante el proceso de cocción, en los últimos 10 minutos. Sacar las costillas de la parrilla dejándolas reposar durante 5 a 10 minutos antes de cortar las costillas individualmente. Servir caliente.

Para 4 personas.

Brochetas De Cordero Con Especias

KABOBS Ó BROCHETAS DE CORDERO CON ESPECIAS

Con fuego Directo Intensidad Media

Marinado de naranjas y especias:

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada sopera de jugo de limón
- 2 cucharadas soperas de piel de naranja rallada
- 1 cebolla verde y una corona de cebolla, picadas
- una pizca de canela en polvo
- una pizca de ajos en polvo

- 1 kg de cordero magro, cortado en pedazos de 3 - 4 cm

Prepare el marinado de naranjas y especias: Mezcle todos los ingredientes; viértalo sobre el cordero en un platón llano de cristal ó en una bolsa de plástico resistente. Cúbralo y guárdelo en el frigorífico durante 4 ó 6 horas. Retire el cordero del marinado, escúrralo y guarde el marinado. Vierta el marinado que ha guardado en una pequeña cazuela. Póngalo a hervir y déjelo que hierva durante 10 segundos.

Coloque el cordero en forma de 4 ó 6 pinchos de metal a modo de brochetas. Coloque los kabobs ó brochetas en la bandeja de asado; cocínelos a la parrilla hasta que estén a su gusto, unos 10 minutos para que estén en su punto. Extienda el marinado sobre los kabobs con un pincel mientras se hace a la parrilla; dé la vuelta a los kabobs. Servir caliente.

Para 4 ó 6 personas.

PIERNA DE CORDERO

Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 1 pierna de cordero, sin hueso, enrollada y atada, entre 2-1/2 y 3 kg.
- 2 dientes de ajo, cortados en 8 pedazos
- Aceite
- 1 cucharada sopera de piel de limón rallada
- una pizca de sal
- 1 cucharadita de hojas secas de romero
- una pizca de pimienta negra

Haga 8 hendiduras pequeñas en la superficie de la pieza de cordero con un cuchillo pequeño con punta. Coloque un pedazo de ajo en cada hendidura. Extienda el aceite sobre la pieza con un pincel. Espolvoree la piel del limón, la sal, el romero y la pimienta por encima de la pieza. Coloque la pieza en la bandeja de asado y déjelo en la parrilla durante 2-1/2 horas hasta término medio 71˚C.

Para 10 ó 12 personas.

COSTILLAR DE CORDERO

Dorar a fuego Medio;
Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 2 costillares de cordero, entre 1/2 y 3/4 kg. cada uno
- 2 cucharadas soperas de mostaza de Dijon
- 1 taza de migas de pan fresco
- 1/4 taza de perejil picado
- 1/2 cucharadita de sal
- una pizca de pimienta recién molida
- 2 cucharadas soperas de mantequilla derretida
- 1 diente de ajo machacado

Dore los costillares de cordero directamente sobre el fuego de mediana intensidad, con la parte de la grasa hacia abajo, durante 5 minutos. Retírelos de la barbacoa ó asador. Extienda 1 cucharada de mostaza sobre cada costillar de cordero. Mezcle en un tazón pequeño las migas de pan, perejil, sal y pimienta. Espolvoréelo de manera uniforme sobre los costillares de cordero. Mezcle la mantequilla derretida y el ajo y viértalo poco a poco por encima de la carne. Siga cocinándolo a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad hasta que esté en su punto, 63°C, durante unos 20 minutos para término medio.

Para 4 personas.

CHULETAS DE CERDO CON RELLENO DE NUECES

Dorar a fuego Directo Alto;
Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Media

Relleno de nueces:

- 1/2 taza de nueces picadas en trozos grandes
- 1/4 taza de cebollas verdes en rodajas y de coronas de cebolla
- 1/4 taza de pimiento verde picado
- 3 cucharadas soperas de mantequilla
- una pizca de hojas de romero seco
- una pizca de pimienta blanca
- 2 tazas de pedacitos de pan duro de trigo (2 cm de grosor)
- 1/3-1/2 taza de caldo de pollo

- 6 chuletas de lomo de cerdo con hueco para el relleno, con unos 3-4 cm de grosor

Prepare el relleno de nueces: Sofría las nueces, las cebollas y el pimiento verde con mantequilla en un sartén pequeño hasta que las cebollas estén tiernas; vierta el romero y la pimienta y déjelo sofreír durante 1 minuto más. Mezcle el relleno de nueces y los pedacitos de pan en un tazón; mézclelo con un poco de caldo de pollo, lo justo para que se humedezca. Coloque el relleno con una cuchara en el centro de las chuletas de lomo de cerdo y unte en los bordes de las chuletas asegurándolas con palillos. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de colocarla en la barbacoa

Costillar De Cordero

ó asador. Coloque las chuletas sobre la parrilla directamente sobre fuego alto durante unos 12 minutos, dándoles la vuelta una vez. Siga cocinándolas a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad hasta que pierdan el color rosado, durante unos 4 ó 6 minutos. Retire los palillos antes de servir.

Para 6 personas.

Pollo Al Queso Ricotta

POLLO AL QUESO RICOTTA

Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 1 pollo entero, de unos 2 ó 2-1/2 kgs de peso
- 400 g de queso de ricotta
- 1/3 taza queso parmesano rallado
- 1 huevo
- 1-1/4 cucharadita de hojas secas de albahaca, divididas
- una pizca de hojas secas de estragón, divididas
- 2 cucharadas soperas de perejil picado
- 1 diente de ajo grande, picado
- Aceite
- Pimentón

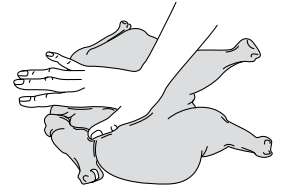
Con una tijeras de cocina, divida en dos partes el pollo, cortándolo longitudinalmente por la columna. Retire la columna y la parte trasera. Tire de la piel del cuello hacia atrás. Tire de las puntas de las alas hacia atrás.
1. Coloque el pollo, con la piel hacia arriba sobre la mesa; empuje el pollo con las palmas de las manos hacia abajo, hasta que crujan los huesos, para que el pollo quede tumbado.
2. Afloje la carne de la parte superior del pollo y de los muslos con un cuchillo de cocina y con los dedos, empezando por el extremo superior. Procure no romper ó cortar la piel.

Mezcle el queso ricotta y el parmesano, el huevo, 1 cucharadita de albahaca, 1/2 cucharadita de estragón, perejil y ajo.
3. Ponga con cuidado la mezcla de queso debajo de la piel del pollo, empujando con los dedos para distribuir de manera homogénea sobre el cuerpo y los muslos del pollo. Extienda un poco de aceite con un pincel; espolvoree el resto, una pizca de albahaca, una pizca de estragó y el pimentón.

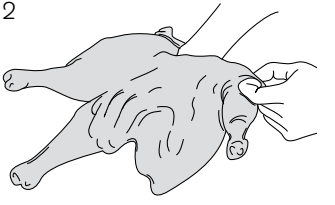
Ponga el pollo en la bandeja de asado, con la piel hacia arriba, y cocínelo en la parrilla con el método indirecto a fuego medio hasta que los muslos del pollo se muevan con facilidad y la piel esté bien dorada, 1-1/4 ó 1-1/2 horas. Coloque el pollo en la tabla de madera; déjelo reposar durante 10 minutos. Córtelo en 4 pedazos, con un corte en horizontal y otro en vertical. Vuelva a colocar el pollo en la fuente para servir.

Para 4 personas.

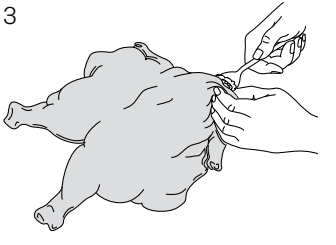
1



2



3



FAJITAS DE POLLO

Con fuego Directo Intensidad Media

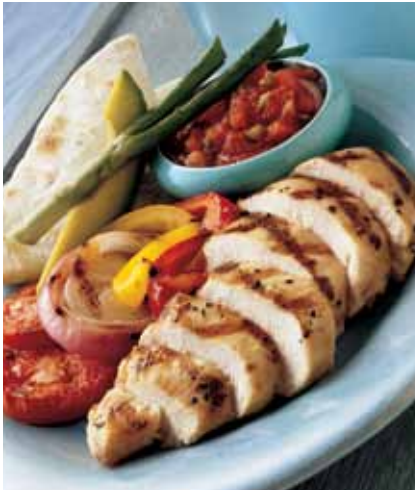
Marinado:

- 1/4 taza de aceite
- 3 cucharadas soperas de jugo de limón
- 2 cucharadas soperas de vinagre de vino tinto
- 2 cucharadas soperas de cebollas cortadas muy finas
- 1 diente de ajo, picado
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de hojas de orégano seco
- una pizca de sal
- una pizca de pimienta
- una pizca de comino en polvo

- 6 medias pechugas de pollo sin hueso y sin piel
- 4 tomates, cortados en rojas de 1 cm
- 1 cebolla roja, cortada en rodajas de 1 cm
- 1 pimiento picante rojo ó amarillo, sin rabo y sin pepitas y cortados en trozos
- 6 tortillas (estilo mejicano) grandes de harina
- 1 aguacate, en rodajas
- Salsa

En un platón llano, no metálico, mezcle todos los ingredientes del marinado. Prepare el marinado. Añada el pollo, dándole la vuelta para extender el marinado por todas partes. Cúbralo y guárdelo en el frigorífico durante 4 horas, removiendo de vez en cuando. Retire las pechugas de pollo del marinado y tire el marinado. Cocine a la parrilla las pechugas de pollo hasta que la carne pierda su color rosado, durante 8 ó 12 minutos, dándole la vuelta una vez. Véase la página 32 para los tiempos de cocinado de los tomates, cebollas y pimientos. Envuelva las tortillas en papel de aluminio y colóquelas sobre la bandeja de asado. Caliéntelas durante un minuto. Corte los pimientos en tiras y parta en rodajas el pollo. Coloque las rodajas de pollo, los tomates, cebollas, los pimientos y el aguacate en las tortillas calientes y enróllelas, y estarán listas para comer. Sírvanse con salsa.

Para 6 personas.



Fajitas De Pollo

Consejo Weber

Si se va a utilizar una salsa para colocarla sobre la carne mientras se hace, divida la salsa y utilice una parte para colocarla mientras se cocina la carne y otra para servirla en la mesa. Si utiliza marinado que haya sido usado con carnes ó pescados frescos, hágalo hervir de forma intensa durante 10 segundos completos antes de utilizarlo como salsa ó guarnición.

Róbalo (Ó Similar) Con Pimientos A La Vinagreta

RÓBALO (Ó SIMILAR) CON PIMIENTOS A LA VINAGRETA

Directo Fuego Alto
de www.weber.com®

Para la vinagreta:

- 3 pimientos grandes, preferentemente rojos, amarillos ó verdes
- 3 cucharas soperas de aceite de oliva virgen
- 2 cucharas soperas de jugo de naranja
- 2 cucharas soperas de perejil liso ó rizado picado muy fino
- 1 cuchara sopera de jugo de limón
- 1/2 cuchara de ajo picado
- 1/2 cuchara de comino molido
- 1/4 de cuchara de sal
- 1/4 de cuchara de pimienta negra molida en el momento
- 1/4 de cuchara de Tabasco

- 4 Filetes de róbalo de unos 200 g cada uno y unos 2,5 cm de gruesos
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Pimienta molida en el momento

Para hacer la vinagreta: Asar los pimientos (gas ó carbón: directo, fuego alto) hasta que la piel esté ligeramente quemada por todos los lados, unos 10 a 12 min. dándoles la vuelta cada 3 a 4 min. Sacarlos de la parrilla y envolverlos en papel cerrando firmemente. Esperar unos 10 a 15 min. para que se enfríen un poco. Sacar los pimientos de su envoltorio quitando la piel quemada. Cortar por arriba para quitar las semillas y cortar los pimientos en tiras de 1 cm aprox. y dejarlos reposar. En un tazón tamaño medio mezclar todos los demás ingredientes para la vinagreta. Ponga ahora las tiras de pimientos en la vinagreta dejando todo reposar durante un día.

Cubrir ligeramente los filetes de pescado con aceite con ayuda de un pincel. Aderezarlos con sal y pimienta. Asarlos a fuego alto, método directo hasta que la carne esté opaca en el centro durante unos 5 a 7 min., dándoles la vuelta una vez. Sacar de la barbacoa ó asador. Se sirve caliente, repartiendo la vinagreta por encima con una cuchara.

Para 4 personas.

BROCHETAS DE LANGOSTINOS CON MANTEQUILLA AL CURRY

Directo Alto

Mantequilla al curry:

- 1/2 taza de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de cebolla cortada muy fina
- 1 cucharadita de eneldo fresco picado
- 1 – 1-1/2 cucharaditas de curry en polvo
- Una pizca de ajo en polvo

- 1 kg de langostinos grandes con cáscara y limpios
- Aceite de oliva
- Rodajas de limón ó de lima
- Eneldo fresco ó ramas de perejil

Haga la mantequilla al curry: Derrita la mantequilla en una cazuela pequeña sobre fuego de intensidad media - alta. Añada la cebolla, el eneldo, el curry en polvo y el ajo en polvo; cocínelo durante 5 minutos.

Ensarte los langostinos en seis pinchos de brochetas de 30 cm, dejando espacio entre cada trozo de langostino. Extienda un poco de aceite de oliva con un pincel sobre los langostinos. Cocínelos a la parrilla hasta que los langostinos estén tiernos y se vuelvan de color rosado, entre 2 y 5 minutos, en función del tamaño. Dé la vuelta a los pinchos una vez y extienda un poco de mantequilla al curry a mitad de tiempo de cocinado. Coloque las brochetas cocinadas en un platón para servir. Decore la fuente con las rodajas de lima y con el eneldo.

Para 4 personas.

FILETE DE SALMÓN DE KIOTO

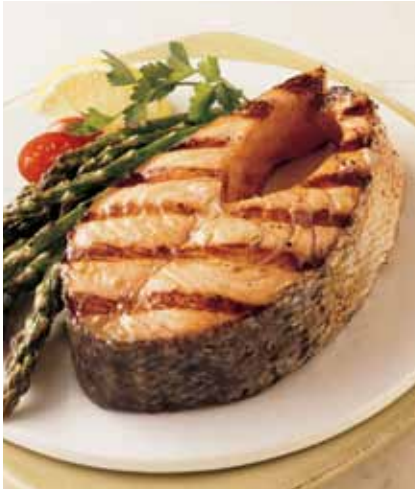
Con fuego Directo Alto

- 1/3 taza de salsa de soya
- 1/4 taza de concentrado de jugo de naranja
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 2 cucharadas soperas de salsa de tomate
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de mostaza preparada
- 1 cucharada sopera de cebolla verde y su corona, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1/2 cucharadita de jengibre, picado

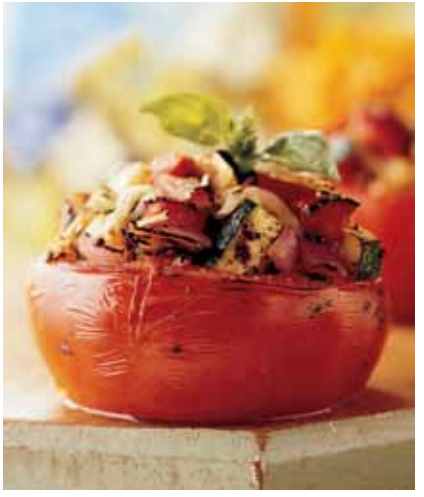
- 4 filetes de salmón, de 2-1/2 cm de grosor
- Aceite de oliva

Para hacer el marinado, mezcle todos los ingredientes excepto los filetes de salmón; vierta la mezcla sobre los filetes de salmón en una bandeja llana de cristal. Cúbralo y guárdelo en el frigorífico de 30 a 60 minutos. Escurra el salmón y guarde el marinado. Vierta el resto del marinado que ha guardado en una cazuela pequeña. Póngala a hervir sobre fuego vivo y deje que hierva durante 10 segundos completos. Extienda un poco de aceite de oliva con un pincel sobre el pescado y colóquelo en la parrilla de asado. Cocínelo a la parrilla hasta que el pescado esté tierno 6 y 8 minutos para medio crudo, y extienda con un pincel un poco de marinado a mitad de tiempo de preparación.

Para 4 personas.



Filete De Salmón De Kioto



Tomates Rellenos Asados Con Ratatouille

TOMATES RELLENOS ASADOS CON RATATOUILLE

Directo Calor Medio
de www.weber.com®

- 4 tomates rojos grandes
- sal

Para el relleno:

- 1 cebolla morada mediana cortada en trozos de 1/2 cm aprox.
- 1 pimiento rojo mediano limpio cortado en trozos
- 1 calabacín mediano cortado en rodajas de 1 cm de grosor
- aceite virgen de oliva
- pimienta negra molida en el momento
- 2/3 de taza de mozzarella cortada
- 1 cuchara sopera de albahaca fresca cortada muy fina
- 1 cuchara sopera de vinagre a la albahaca ó al estragón

Cortar las partes de arriba de cada tomate (aprox. 1 cm) y tirarlos. Con un cuchillo pequeño muy afilado se corta alrededor por dentro de los tomates sin dañar las paredes ni el fondo, vaciándolos con ayuda de una cuchara. Dejar aprox. 1/2 cm de carne de tomate adherido a la piel. Tirar las semillas y el jugo para hacer sitio para el relleno. Sazonar ligeramente con sal por dentro de los tomates. Después ponerlos bocabajo y cortarlos por la mitad de arriba a bajo dejándolos reposar sobre papel de cocina en un plato mientras se prepara el relleno.

Para el relleno: Con ayuda de un pincel de cocina cubrir ligeramente con aceite la cebolla, el pimiento y el calabacín. Sazonar con sal y pimienta. Asar (método directo, calor medio) hasta que estén tiernos, las cebollas precisan de 8 a 10 minutos y los pimientos y calabacines unos 6 a 8 min. Después colocar todo encima de una madera de cocina para cortar todo en trozos de 1/2 cm. En un tazón medio poner las verduras, el queso, el albahaca y el vinagre. Mezclar todo.

Con ayuda de una cuchara rellenar los tomates. Asar los tomates rellenos durante unos 8 a 12 minutos (método indirecto, calor medio) hasta que el queso esté fundido y las verduras calientes. Servir inmediatamente.

Para 4 personas.

PAPAS RELLENAS A LA PARRILLA

Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 3 papas grandes para asar
- 3 cucharadas soperas de mantequilla ó margarina
- 2 yemas de huevo
- 1/2 taza de crema agria
- 1 cucharada sopera cebolletas picadas
- una pizca de sal
- 2 cucharadas soperas de queso cheddar fuerte
- 1/4 taza de cabezas de brócoli

Lave y seque las papas. Haga agujeros en las papas con un tenedor. Cocínelas en la parrilla hasta que se cuezan, aprox. 1 hora. Corte las papas por la mitad. Quite la parte de dentro de cada papa con una cuchara, dejando sólo la piel. Machaque las papas con la mantequilla mientras estén calientes. Mezcle las yemas de huevo con la crema agria; mézclelo a su vez con las papas, las cebolletas y con sal. Ponga toda la mezcla a modo de montón sobre la piel de las papas.

Coloque las papas rellenas sobre la parrilla de asado y cocínelas hasta que las papas estén calientes de forma homogénea, durante aprox. 10 minutos. Ponga por encima el queso y déje las papas un poco más en la barbacoa ó asador hasta que el queso se derrita. Decore la parte de arriba con el brócoli antes de servir.

Para 6 personas.

PARAÍSO A LA PARRILLA

Indirecto Calor Medio
de *"El gran libro de barbacoas" de Weber™*

Para el glasé:

- 3/4 de taza de jugo de naranja exprimido en el momento
- 1 cuchara sopera de miel
- 1 cuchara sopera de jugo de lima exprimido en el momento
- 2 cucharaditas de maicena

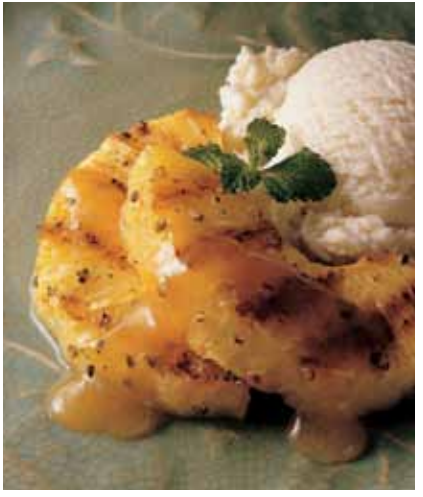
- 4 rodajas de piña natural, 1 – 1-1/2 cm de grosor
- 1 cucharadita de granos secos de pimienta verde ó granos de pimienta negra

- 4 porciones de helado de vainilla

Para hacer el glasé: en un pequeño sartén mezclar todos los ingredientes para el glasé y remover hasta que todo esté bien mezclado. Hervir (calor medio alto) hasta que esté espeso (1 a 2 minutos) Mantenga el glasé caliente ó vuelva a calentarlo en el momento de servir.

Sazonar ambos lados de las rodajas de piña con los granos de pimienta. Asarlas (método indirecto, calor medio) unos 6 a 8 minutos dándoles la vuelta una vez. Servir las piñas con las porciones de helado repartiendo el glasé caliente por encima.

Para 4 personas.



Paraíso A La Parrilla

GUIA PARA LA COCCIÓN

Los siguientes cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción sólo son indicativos y, en ningún caso, reglas fijas e inalterables. Los tiempos de cocción dependen de la altura sobre el nivel de mar, el viento, la temperatura exterior y el grado de cocción deseado. Dos reglas de oro: Para filetes, chuletas, filetes de pescado, piezas de ave sin hueso y verduras se ha de utilizar el método directo según el esquema ó según el punto de cocción deseado, dándole la vuelta a los alimentos una vez. Para asados, aves enteras, trozos de aves con hueso, pescados enteros, cortes gruesos de carnes etc. se debe usar el método indirecto durante el tiempo indicado en el esquema ó, midiendo con un termómetro de lectura instantánea, hasta que la temperatura interna de los alimentos llegue a los grados deseados. El tiempo de cocción para carne de res está indicado según la definición en EE.UU. término medio crudo, si no se indica lo contrario. Los asados, piezas grandes de carne y chuletones hay que dejarlos reposar durante 5 a 10 minutos antes de cortarlos. La temperatura interna de la carne aumentara de 5 a 10°C durante este tiempo.

Carne de Ternera	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Bisteces: New York, chuleta de dos lomos, “rib-eye”, churrasco o lomo de cerdo)	3/4"	4-6 minutos con fuego alto directo
	1"	5-8 minutos; marcar con fuego alto directo 4-6 minutos ase 1-2 minutos fuego alto indirecto
	1-1/2"	10 – 14 minutos; marcar con fuego alto directo 6 – 8 minutos ase 4-6 minutos fuego alto indirecto
Falda	1-1/2 lb. a 2 lb.; 3/4"	8-10 minutos fuego alto directo
Hamburguesas	3/4"	8-10 minutos con fuego alto directo

Cerdo	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Preparación
Chuletas (lomo, costillas)	3/4"	6 – 8 minutos con fuego alto directo
	1"	8 – 10 minutos con fuego medio directo
Costillas de cerdo, de lomo	1-1/2 - 2 lbs.	3 – 4 horas con fuego bajo indirecto
Costillas de cerdo, con poca carne	2-1/2 - 3-1/2 lbs.	3 – 4 horas con fuego bajo indirecto
Costillas de cerdo, estilo campestre, con hueso	3 a 4 lb.	1-1/2 – 2 horas con fuego medio indirecto

Aves	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Pechugas de pollo, sin hueso, sin piel	6-8 oz.	8 – 12 minutos con fuego medio directo
Muslos de pollo, sin hueso, sin piel	4 oz.	8 – 10 minutos con fuego alto directo
Pollo en trozos, con hueso, pechugas	10-12 oz.	30 – 40 minutos con fuego medio indirecto
Pollo en trozos, con hueso, muslos y piernas		30 - 40 minutos con fuego medio indirecto
Pollo en trozos, con hueso, alas	2-3 oz.	18 – 20 minutos con fuego medio directo
Pollo, entero	3-1/2 a 4-1/2 lb.	1 – 1-1/2 horas con fuego medio indirecto
Gallinitas de caza	1-1/2 a 2 lb.	30 – 45 minutos con fuego alto indirecto
Pavo, entero, sin relleno	10 a 12 lb.	2-1/2 – 3-1/2 horas con fuego bajo indirecto
	13 a 15 lb.	3-1/2 – 4-1/2 horas con fuego bajo indirecto

Pescado y Mariscos	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Pescado, filete o rodajas	1/4" a 1/2"	3 – 5 minutos con fuego alto directo
	1" a 1-1/4"	10 – 12 minutos con fuego alto directo
Pescado, entero	1 lb.	15 – 20 minutos con fuego medio indirecto
	3 lb.	30 – 45 minutos con fuego medio indirecto
NOTA: Norma general para cocinar pescado en el asador: 4-5 minutos por cada 1/2" de grosor; 8-10 minutos por cada 1" de grosor		

Verduras	Tiempo Aproximado de Cocción
Espárragos	6 – 8 minutos con fuego medio directo
Elotes (Maíz), con hojas / sin hojas	25 – 30 minutos con fuego medio directo, con hojas / 10 – 15 minutos con fuego medio directo, sin hojas
Hongos, “shiitake” o champiñón	8 – 10 minutos con fuego medio directo, shiitake / 10– 15 minutos con fuego medio directo, champiñón
Cebolla, mitad / 1/2” rodajas	35 – 40 minutos con fuego medio indirecto / 8 – 12 minutos con fuego medio directo
Papas, enteras / 1/2” rodajas	45 – 60 minutos con fuego medio indirecto / 14 – 16 minutos con fuego medio directo

WWW.WEBER.COM®

©2011 Weber-Stephen Products LLC. Weber, the kettle silhouette and the kettle configuration are registered trademarks of Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 USA.

10750 01/11